

Religione

REVISTA DE ARTE, CULTURA E TRADICIÓNS POPULARES

Novembro de 2002

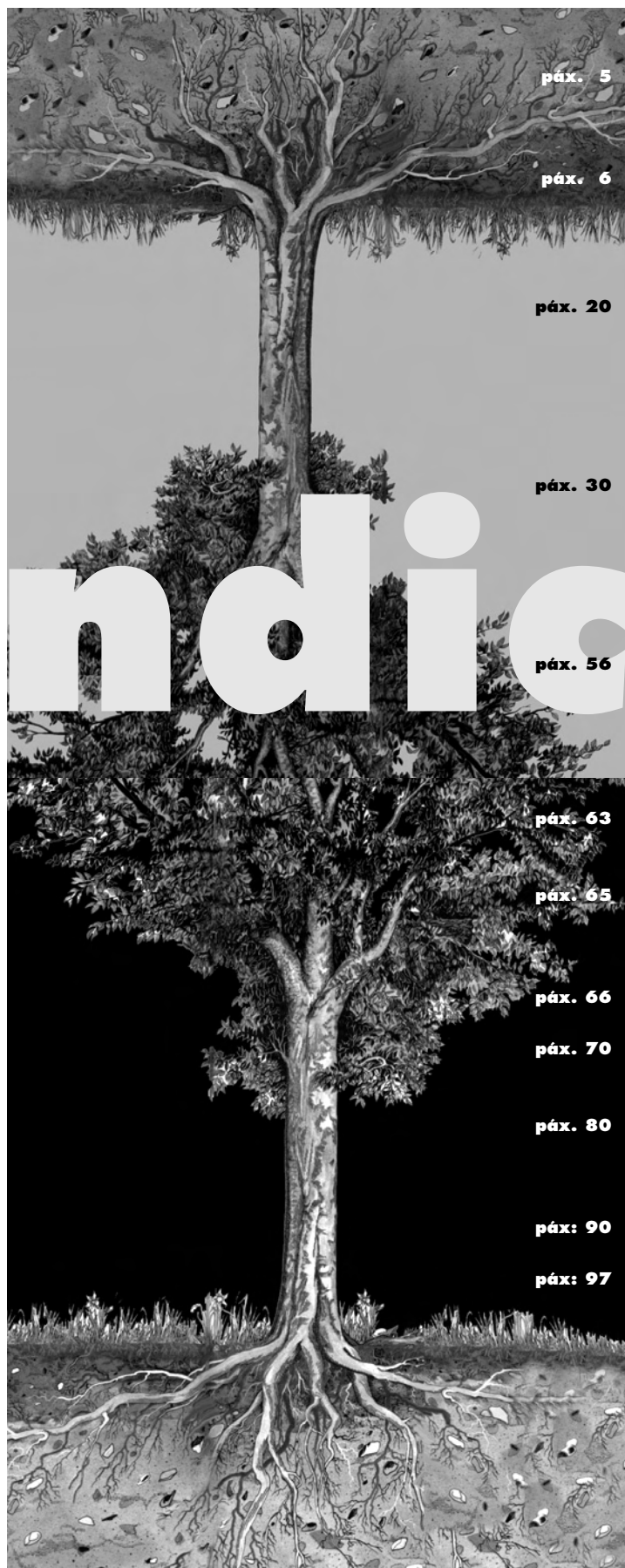
nº 16



ESCOLA PROVINCIAL DE DANZAS • COLECTIVO CASTRO FLOXO



índice



páx. 5

páx. 6

páx. 20

páx. 30

páx. 56

páx. 63

páx. 65

páx. 66

páx. 70

páx. 80

páx. 90

páx. 97

Editorial

TECNOLOXÍA TRADICIONAL

Segadores valdeorreses en terras de Castela

Antonio Castro Voces

ARQUITECTURA POPULAR

Santo Tomé de Maside “O Vello”.

Románico (s. XII-XIII)

Xosé Ricarco Rodríguez Rodríguez

Xosé Ricardo Rodríguez Pérez

LITERATURA POPULAR

O crego cando namora. A imaxe dos sacerdotes na poesía popular galega dos séculos XVIII e XIX.

Helena González Fernández

HERÁLDICA

As diversas pedras armeiras existentes na medieval vila de Vilanova das Infantas do Concello de Celanova.

Juan Andrés Hervella

ESPECIAL ROMARÍA ETNOGRÁFICA “RAIGAME”

Fallados os premios artísticos da 1ª romaría etnográfica “Raigame”

Era velliño...

Purificación Rodríguez Rodríguez

Canto a Vilanova dos Infantes

Manuel Herminio Iglesias

Vilanova ten encanto.

Lorena Rodríguez Mociño

Mª de los Ángeles Mociño Chao

Concurso fotográfico

Concurso Artístico e de Investigación

REVISTA DE ARTE, CULTURA E TRADICIÓNS POPULARES



Dirección **Mariló e Xulio Fernández Senra**

Secretaría **Fco. Javier Álvarez Campos**

Colaboración artística **Luís Cid
Anxo Baranga**

Icono Raigame (contraportada) **Tomás Vega Pato**

Coordenan **Escola Provincial de Danzas
Colectivo Castro Floxo**

Edita  **DEPUTACION
OURENSE**

Deseño e Realización infográfica **Xosé Lois Vázquez & Nicole Carpentier, S.C.**

Impresión **RODI Artes Gráficas, S.L., Ourense**

Dep. Legal **OU - 75/95**

I.S.S.N. **1136-3207**

Todas aquelas persoas que teñan
interés en publicar artigos ou traba-
llos nesta revista poden dirixirse a:

RAIGAME
Aptdo. 484
Tlf. e Fax 988 249493
32080 - Ourense
e-mail: escdanza@lander.es
www.depourense.es

Tódolos dereitos de reprodución, adaptación, tradución ou representación dos textos, ilustracións e fotografías están reservados, e só poderán ser exercidos por terceiros previa solicitude e correspondente permiso dos editores ou dos autores.

EDITORIAL



O 17 de Maio, Día das Letras Galegas, a Escola Provincial de Danza e mailo Colectivo Castro Floxo, en colaboración co Concello de Celanova organizaron en Vilanova dos Infantes a «I Romaría etnográfica Raigame». Esta Romaría, constitúe o terceiro eslabón na cadea de “productos” que, baixo a denominación de “Raigame”, están a desenrolar ámbalas dúas entidades.

O primeiro destes imaxinarios peldaños está constituído polas publicacións entre as que se atopa a presente revista.

O segundo peldaño sería o «Espectáculo Raigame» onde se reproducen coa meirande fidelidade posible as danzas populares, interpretadas dun xeito literal, dentro do propio entorno social no que se desenrolaron no seu momento, tentando manter a pureza de todas e cada unha das manifes-

tacións de arte popular que conforman o espectáculo e que constitúen un auténtico legado artístico.

O terceiro –e último que non derradeiro– peldaño, sería a mencionada Romaría Etnográfica de Vilanova dos Infantes, onde aproveitando o aditamento necesario da música e danza popular, se intenta voltar dalgún xeito a tempos pasados, amosándolles aos máis novos –e non tan novos– en todo o seu conxunto, de que forma os nosos devanceiros foron conformando paseniñamente, o noso ser colectivo, a nosa idiosincrasia, a nosa cultura... en fin a nosa RAIGAME.

Froito dos concursos artísticos convocados co motivo da citada Romaría son parte dos traballos que configuran a presente edición de RAIGAME.




DEPUTACION PROVINCIAL DE ORENSE
 n.º 180 Ayuntamiento de BARCO
 Tarifa 12 Clase 12 Precio: 250 ptas. **181667** *
 D. Manuel Saborido natural de
 municipio de BARCO
 provincia de ORENSE, de 61 años de edad, estado soltero
 y profesión Segador, residente en BARCO
 calle de ... núm. ...
 Expedida en 1938
 El INTERESADO. El RECAUDADOR. Houso
1938

Cédula identificativa
 dun segador valdeorrés
 expedida pola Deputación
 Provincial de Ourense
 en 1940.

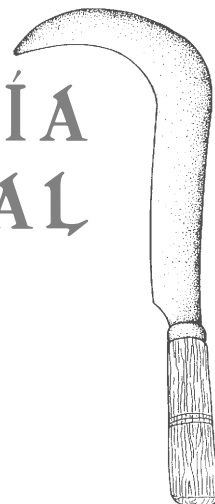


ANTONIO CASTRO VOCES

Licenciado en Xeografía e Historia.

Membro de Mérito do IEV.

TÉCNOLOXÍA TRADICIONAL



SEGADORES VALDEORRESSES EN TERRAS DE CASTELA

Antonio Castro Voces

Decía Lucas Labrada, a principios do século XIX, que *“Valdeorras era una tierra que pasaba más hambre que sed puesto que era más abundante la producción de vino que la del cereal”*. Nembargantes, ámbalas dúas cousas, constituían os elementos básicos nos que se sustentaba a economía familiar dos séculos XVIII, XIX e boa parte do XX desta comarca.

O cereal, nas súas tres vertientes –centeio, trigo e cebada–, xunto coas castañas eran o complemento básico da dieta alimenticia valdeorresa. O pan –trigo ou centeo– e a cebada, como forraxe ou como penso para o gando, eran

compoñentes habituais na alimentación. Baseado nos mesmos compoñentes, González García elaborou o seguinte menú básico para o século XVIII e que estaría formado por: *“Copa de aguardiente con pantrigo mezclado de centeno”*, para empezar o día. Ó medio-día *“caldo de berzas sin patatas, con carne de cerdo, chorizo o tocino; algún pescado frito en aceite sin mucho refino y alguna fruta del tiempo, si es tiempo de ella, de lo contrario frutos secos. Todo regado con vino de la tierra”*. E pola noite *“castañas cocidas casi todo el año, o un potaje de habas. Miel en las enfermedades y para fabricar los dulces de los días de fiesta”*.

Ven esto a conto, en que na esfera agrícola valdeorresa, entre outras moitas labores, sempre se lle adicou un tempo ó mundo da fouce. Segar as terras, colleitar o pan, acarretar, mallar, etc., eran traballos, que ano tras ano, se repetían e formaban parte desas labores máis habituais e cotiáns. O arte do bo manexo da fouce, da perfecta colocación dos dedís; a habilidade para cortar a palla sen ser cortado; a pericia para ben atar os *“moios”*, no menor tempo posible e sen que se desfixesen, eran características habituais dos labregos desta terra.

Pero Valdeorras, en comparación con outras terras, producía e produce pouco cereal –sempre



**O cereal, nas súas
tres vertientes -
centeo, trigo e
cebada-, xunto coas
castañas eran o
complemento básico
da dieta alimenticia
valdeorresa.**

fomos deficitarios de gran- e parte do mesmo estaba e está en mans dalgunhas poderosas familias polo que a fame -antes máis que agora- pendía constantemente como unha especie de “*espada de Damocles*” da cabeza daqueles labregos a pouco que as cousas viñesen mal dadas e as colleitas se resistisen un chisco.

Entón, aqueles multifacéticos xornaleiros valdeorreses, que igual tiraban de aixada todo o día que ían a unha canteira a machacar pedra ou a unha mina

profunda a sacar o mineral, alá polo medio do mes de xuño, xuntábanse en “*cuadrillas*”, con número de compoñentes variado segundo as necesidades, aínda que o habitual eran 3, 5 ou 7 membros e ben pertrechados cun saco grande ou unha maleta de madeira, en ristre, onde levaban aquilo máis necesario para a súa estancia en terras casteláns -roupa, fío e agullas, xabón, comida para a viaxe e 2 ou 3 fouces de repostos-, cargados de forza e ilusión, saían rumbo a Castela, para facer a temporada



das segas -entre 40 e 50 días- e voltar, alá polos primeiros de Agosto, cunhas ben merecidas 2.000 ou 3.000 pts., no peto que viñan ó pelo para tapar algún que outro burato, para repoñer parte do vestiario habitual nos “*Almacens Arias*” ou dos “*Castrois*” do Barco ou para abastecerse de aceite, petróleo, pan e outros produtos de primeira necesidade nos almacéns “*do Sr. Telesforo*”, tamén no Barco.

O verán estaba a piques de rematar, as festas do Cristo chamaba ás portas, eran tempos de lucir as mellores galas -que as veces era un simple pantalón de mahón e unha camisa a cuadros-, as vendimas votábanse enriba, as castañas pronto ían pingar e a matanza do

porco non estaba lonxe. Eran tempos de certa abundancia, unha economía de complemento indispensable para mellor pasar o inverno.

Pero para traer aquelas 2.000 pts., antes había que pasar “*as de Caín*”, en terras castelans. Cheos de ilusión, xuventude e ganas de traballar, os valdeorreses saían en tres direccións: Cara á Castela profunda; cara ás áreas centrais da Comunidade de Castela-León; terras ricas no monocultivo do cereal, como a provincia de Avila e a comarca de La Moraña -Bercial de Zapardiel, Madrigal de las Altas Torres, Barromán, Horcajo de las Torres, Mamblas, Moraleja de Matababras, Rasueros e Esteban de Zapardiel; terras de marcado carácter histórico na zona de Arévalo

O arte do bo manexo da fouce, da perfecta colocación dos dedís; a habilidade para cortar a palla sen ser cortado; a pericia para ben atar os “moios”, no menor tempo posible e sen que se desfixesen, eran características habituais dos labregos desta terra.



Na esfera agrícola valdeorresa, entre outras moitas labores, sempre se lle adicou un tempo ó mundo da fouce. Segar as terras, colleitar o pan, acarretar, mallar, etc., eran traballos, que ano tras ano, se repetían e formaban parte desas labores máis habituais e cotiáns.

–Montuenga, Villanueva del Aceral, Cabeza de Alambre, Constanzana, etc.–; terras plumizas e uniformes onde tan só se dominan mares de trigo; terras da provincia de Valladolid na comarca de Medina do Campo –Velascalvaro, Cervillego de la Cruz, Bobadilla del Campo, El Campillo, Rubí de Bracamonde, Ataquines, Lomoviejo, Gomeznarros, Brahojos, etc., etc.–

A estampa que describían era impresionante: man firme, paso curto e xesto serio ían cara á

Rioxa, ás altas terras de Navarra e Logroño, asentándose principalmente en: Solorzano, Recajo, Sto. Domingo de la Calzada, Alberite, Nalda, Salinas, Alcanadre, Lodosa, Villamediana de Iregua, Arrubal, Osa, etc., etc.

Co paso dos anos, ían tamén a terras máis cercanas; case, case coma quen dí *“a un tiro de piedra”*. Ían a Astorga, á Maragatería, á Cepeda, ás Omañas, Valdevieja, Villamejil, Sueros, Valporqueros, Villameca, etc. Estaban fora pero

estaban case como en casa; o clima e a paisaxe xa lles eran máis favorables; e a comida, tamén. As temporadas eran máis curtas: entre unha e dúas semanas. Paisaxe e paisanaxe impoñían novos aspectos e os valdeorreses sentíanse máis a gusto. Con eles tamen ían as mulleres. Ían, case, en familia. En cambio a Castela e á Rioxa ían menos pois estaban máis lonxe e eran temporadas máis longas. Non era polo traballo, ¡non!. A muller valdeorresa estaba afeita a traballar como a



que máis e coa fouce na man, chegado o momento, non había castelán que a seguise ou a pillase. Ese tiña sido o seu destino dende sempre, traballar, traballar e traballar, e no que mellor sabía facelo. ¡A boa parte lle ían a quitar a palla ningunha semellante por bons pantalóns que vestise! As mulleres tamen foron á terra do Bolo-Albergueria, Prada, Meda, Castromarigo, Sta. Cristina, Lamalonga, Pradolongo, etc., etc. -

Os galegos e os valdeorreses sempre se distinguiron por ser

bos e grandes segadores. Eran apreciados pola súa aptitude -precisamente por elo- porque cumprían coma os primeiros -ata que remataba a temporada a terra dos seus patróns era como a súa propia-. Había unha sintonía moi particular: eles -os valdeorreses- querían acabar canto antes porque así evitaban un posible pedrisco que arruinase a colleita e o futuro dos seus patróns; e os outros -os casteláns- porque contratando ós galegos tiñan a seguridade plena que non lles plantarían o traballo

Entón, aqueles multifacéticos xornaleiros valdeorreses xuntábanse en “cuadrillas” con número de compoñentes variado segundo as necesidades, aínda que o habitual eran 3, 5 ou 7 membros e ben pertrechados cun saco grande ou unha maleta de madeira, en ristre, onde levaban aquilo máis necesario para a súa estancia en terras casteláns



Os galegos e os valdeorreses sempre se distinguiron por ser bos e grandes segadores. Eran apreciados pola súa aptitude porque cumprían coma os primeiros.

ata o seu remate e, ademais, faríano ben. Uns traballaban, os outros pagaban; ámbolos dous cumprían fielmente o axustado e por elo respetábanse e apreciábanse.

Atrás, perdidas no tempo, quedan aquelas vellas estampas onde segadores galegos e patróns casteláns, coa luz das estrelas, ían en cuadrilla a segar as terras por sendeiros e veredas. A xornada que lles esperaba era longa; vían a saída e a postura do sol; segaban -tal como din os casteláns- *"besana tras besana"*, sempre abría o corte o maioral e tras del a segunda, a terceira..., fouce, con paso firme, sen descanso, sen darse respiro, salvo o grollo de auga quente dun botixo. Detrás os rapaces, os nenos, o *"rabiceí-*

ro", todos áxiles e avispados que facían mollos e feixes como quen facía *"churros"*, en perfecta sintonía para non deixar rastro e sempre coa mirada fixa no maioral por se os reprendía.

O traballo era duro; dureza que se reflexaba nos rostros cansinos e curtidos dos segadores que de vez en cando paraban a secar o sudor da fronte con pañuelos que un día foran brancos. Calquera parada era boa, calquer pretexto axeitado para facer un alto, botar unha ollada á inmensidade que tiñan por diante e seguer rumbo fixo cara o final do surco. Non había outro remedio nin outra meta final. O obxectivo prioritario era chegar á esquina, virar outra vez, voltar a meter a cabeza no chan e ¡tira para adiante!.



As paradas, as xustas. Non había tempo que perder. Xa se encargaba o maioral, con xesto autoritario, de marcar os tempos e os espazos; cada un pola súa sucada, cada rabiceiro coas súas foudes; agora tú a afiar, agora aquel a votar un trago, agora unha sentada, agora unha ollada nostálgica ó fronte e ¡así ata a noite!. Á hora de xantar, como mesa o amplo chan de Castela e no medio unha “olla” chea de garbanzos, sopa, touciño e algún recheo..., e todos, en batallón. Comida a rancho para uns soldados de luxo. De siesta, nada de

nada. Os valdeorreses eramos así e mentres os “chanceiros”, os “serranillos” ou os “extremenños” deitábanse un par de horas e levantábanse coma novos. Os nosos non, había que traballar como burros e dar a nota como tolos. O sol do mediodía dictaba sentenza sobre uns corpos que apenas se tiñan en pé pero o traballo seguía, baixo unha calor tórrida, que sen contemplacións se clavaba nos osos mentres un polvillo, que as foudes levantaban ó cortar na palla, tiznaba as caras dun negro intenso. Así, chegaba a noite.

**Atrás quedan aquelas
vellas estampas onde
segadores galegos e
patróns casteláns, coa
luz das estrelas, ían en
cuadrilla a segar as
terras por sendeiros e
veredas.**



**A xornada que lles
esperaba era longa; vían
a saída e a postura do
sol; segaban -tal como
din os casteláns- “besana
tras besana”, sempre
abría o corte o maioral e
tras del a segunda, a
terceira...., fouce, con
paso firme, sen descanso,
sen darse respiro, salvo
o grolo de auga quente
dun botixo.**

Outra cousa eran as comidas e as duras xornadas diarias pero para ámbalas dúas había unha explicación lóxica. Polo regular comían mal pero os patróns non comían mellor. Non había outra cousa e había que conformarse co que había. Tamén en Valdeorras se comía mal e ninguén rechistaba porque non había outra cousa. Xeralmente patróns e segadores comían o que había, sen grandes distincións.

Cousa ben distinta foron as excepcións, que sempre as houbo, hai e habera e que ade-

máis son inevitables. E así houbo algún terrateniente desalmado, que nadaba na abundancia, pero que era máis amarrado ca un “chotis” e que daba moi mal de xantar. Pero tamén pasaba á viceversa, é dicir, algúns segadores que co seu comportamento pouco solidario e un tanto trapalleiro deixaron moito que desexar, empañando, en parte, a boa imaxe que merecidamente e a pulso, gañaron os demais.

O ano pasado, o 14 e 15 de xullo, 278 segadores valdeorreses voltaron a Castela. Foi unha

viaxe de reencontro, de volver a rememorar tempos pasados. Con esta viaxe, abulenses e galegos, quixemos conxugar e unir as verdes terras valdeorresas coas monótonas e agrestes parameras casteláns. E así, entre "airas" cheas de gran, a paisaxe amplia e sobria castelán, rota tan só polas liñas que marcan o trazado parcelario das terras que nos rodean. Naquela inmensidade de campos secos e ásperos delimitados -tal como apuntaba D. Bruno Coca, alcalde de Bercial de Zapardiel- "tan solo por una linea en el

horizonte que establece la estrecha relación entre el hombre y la tierra, entre castellanos y gallegos. Aquí, en estas llanuras siempre sedientas y de ardientes suelos, se curtiéron en el trabajo al aire y al sol sacrificados hombres gallegos y también campesinos y jornaleros castellanos, Aquí se luchó contra las inclemencias del tiempo, en jornadas de sol a sol, siempre con la mirada serena, fiel reflejo de una España tradicional a la que los nuevos tiempos han obligado a cambiar". Alí vivimos

unha xornada para todos nos inesquecible. Foi o reencontro cun pasado non moi lonxano. Foi recuperar parte da nosa memoria histórica.

Calquera parada era boa, calquer pretexto axeitado para facer un alto, botar unha ollada á inmensidade que tiñan por diante e seguir rumbo fixo cara ó final do surco.



Este ano, os días 31 de agosto e 1 de setembro, os “amos” casteláns –os patróns– visitaron a comarca de Valdeorras. Viñeron coñecer as terras das que tanto lles tiñan falado os nosos –xa se sabe, por aquilo da morriña e de que non hai terra coma dun– e das que procedían aqueles esforzados segadores que ano tras ano ían segarllelas terras do pan.

Tanto esta viaxe coma a do ano pasado, alcumadas xenericamente como “viaxes do reencontro”, posto que ese era o fin perseguido, propiciar o reencontro entre vellos amigos e coñecidos, patróns e obreiros, galegos e casteláns, compañeiros de fatigas, nunha palabra, que xuntos volvían a lembrar tempos pasados, revivir datas inesquecibles, a reencontrarse tras moitos anos de esquecemento.

Como moi ben dixo D. Alfredo García, alcalde de O Barco, na súa mensaxe de benvida:

“Voltamos, da mesma maneira que o fixeron fai anos pero non coa orella “gacha”, a fouce na man, os dedís en ristre, e a ollada perdida na inmensidade das parameras casteláns. Voltamos para reencontrarnos con vós, para reencontrarnos coa paisaxe e o paisanaxe. Voltamos para rememorar tempos afortunadamente xa pasados, para recordar vivencias, para rebobinar recordos pero dende unha posición de igualdade, que é a mellor e máis grande das condicións que pode e debe disfrutar o ser humano.

Hoxe, aquí e agora, todos somos amigos e de profesión “labregos”, compañeiros de fatigas. Aquí non hai ni patróns, nin obreiros; todos somos iguais e amigos e, afortunadamente, todos nos miramos á cara, ós ollos, rememorando vellas andanzas e tempos pasados do que fomos tan vítimas: nosoutros –que tivemos que abandonar as nosas terras para vir a gañar uns bos “cartiños” que nos axudasen a mellor pasar o duro inverno; e vos, porque para vos a vida tampouco foi doada e con nos compartistes pan e miseria; sudor e algunha bagoa, porque a vida naqueles anos non daba para máis.

Neste día de reencontro, no que afloran na nosa memoria tantas e tan entrañables imaxes e recordos do pasado quixera, no nome de toda a delegación valdeorresa, felicitarvos a todos, pero moi especialmente a vos –sufridos segadores– pola magnífica lección de historia viva que nos estades a transmitir”.

Leccións de historia viva, momentos entrañables, reencontros dominados pola emoción... Ámbalas dúas viaxes formaban parte dun proxecto global que, co fin de recuperar a memoria histórica, elaboramos o técnico en medios audiovisuais e realizador de televisión Julio Nogueira Campos, o fotógrafo Jose Luis Nogueira –Nogue– e eu mesmo, e que baixo o título de “Recuperar

a Memoria Histórica dos Segadores Valdeorreses que ían a Castela”, abrangue, basicamente, os seguintes aspectos:

- Elaboración dun documental titulado “Segadores valdeorreses en Castela” de 45 ou 50 minutos de duración coas segas en Castela como argumento; un recordo histórico-social do traballo dos segadores valdeorreses como corrente migratoria descoñecida.
- Edición dun libro titulado “Segadores en Castela; escravos de sol a sol” e baseado nas experiencias vitais daqueles esforzados xornaleiros, que pasaron mil e unha peripecias naquel seu lexítimo afán por conseguir un complemento económico que lles axudase a mellor sobrevivir.
- Montaxe dunha exposición de fotografía titulada “As terras de Valdeorras, La Moraña, Arévalo e Medina unidas polas segas e os segadores”; baseada en fotos antigas e recentes sobre as peculiaridades propias e máis definitivas tanto da Comarca de Valdeorras como da Moraña, Arévalo e Medina do Campo. Exposición que estivo aberta ó público en ámbalas dúas comarcas no verán pasado.
- Organización dunha viaxe chamada do “Reencontro” coa participación de todos aqueles valdeorreses que quixeran ir ata aqueles pobos onde estiveron segando para propiciar un “reencontro” entre patróns e obreiros, rememorando vellas vivencias. Viaxe de ida e volta, nesta ocasión con visita á comarca de



Valdeorras e os seus lugares máis emblemáticos.

Dos catro apartados dos que constaba o proxecto inicial xa se cumpriron todos. O derradeiro foi a presentación en sociedade do documental e o libro titulados “*Segadores en Castela; escravos de sol a sol*”, feito que tivo lugar recentemente. Nos mesmos, tanto no documental coma no libro, recollense os obxetivos marcados na súa orixe –o tema das segas– e trátase de darlle resposta ás preguntas que ó respecto poidan xurdir. No documental, dunha forma visual e, no libro, mediante a letra impresa

Documental e libro, concebidos e feitos de forma conxunta, de

maneira que se mixturán e complementan, están estruturados en catorce capítulos que obedecen á seguinte distribución:

No capítulo *primeiro* analizamos a situación económica –fontes de riqueza, poboación, traballo, etc.– da comarca na primeira metade do XX; no *segundo* apúntase como as segas a Castela poden ser unha solución para superar esa falta de recursos; ¿Quen ía ás segas? pregunta á que intentamos contestar no capítulo *terceiro*; mentres no *cuarto* analízase ¿A onde ían? dentro do amplo espectro da España cerealista; no capítulo *quinto* inténtase responder á pregunta ¿Como e cando ían?; no capítulo *sexto* estúdanse as cua-

O ano pasado, o 14 e 15 de xullo, 278 segadores valdeorreses voltaron a Castela. Foi unha viaxe de reencontro, de volver a rememorar tempos pasados. Con esta viaxe, abulenses e galegos, quixemos conxugar e unir as verdes terras valdeorresas coas monótonas e agrestes parameras casteláns. Ali vivimos unha xornada para todos nos inesquecible. Foi o reencontro cun pasado non moi lonxano. Foi recuperar parte da nosa memoria histórica.

drillas desde o punto de vista da súa organización -maioral, foudres, atadores-, o seu comportamento, o seu salario, etc.; os contratos e as súas formas -axuste e xornal- forman parte da temática tratada no capítulo *séptimo*.

No capítulo *octavo* faise un superficial repaso ós conflitos ou desacordos máis habituais entre patróns e obreiros; no capítulo *noveno*, as comidas, o sempre discutido e controvertido tema das comidas, se era pouca, se era moita, se se pasaba fame, se non, cal era o menú habitual nas distintas zonas de sega; no *décimo* analizamos, brevemente, como se desenvolvía unha xornada de traballo desde que "*rompía o día ata a noite*"; no capítulo *undécimo* recolleemos un amplo relatorio de anécdotas e cousas curiosas que ocorreron nas terras castelás e que tiveron como protagonistas a segadores e patróns; no *duodécimo* vemos un dos elementos máis determinantes do desenvolvemento das segas cal era o regreso á casa e o afán desmedido por volver os primeiros; no *trixésimo* describimos como se desenvolveu a "*viaxe do recontro*" que tivo lugar o 14 e 15 de xullo do ano 2.001, e onde máis de 270 segadores valdeorreses voltaron pisar terras castelás pero cunha lixeira diferenza, non o facían coma sempre, coma traballadores, senon coma heroes, coma triunfadores, para reencontrarse coa paisaxe e a paisanaxe.

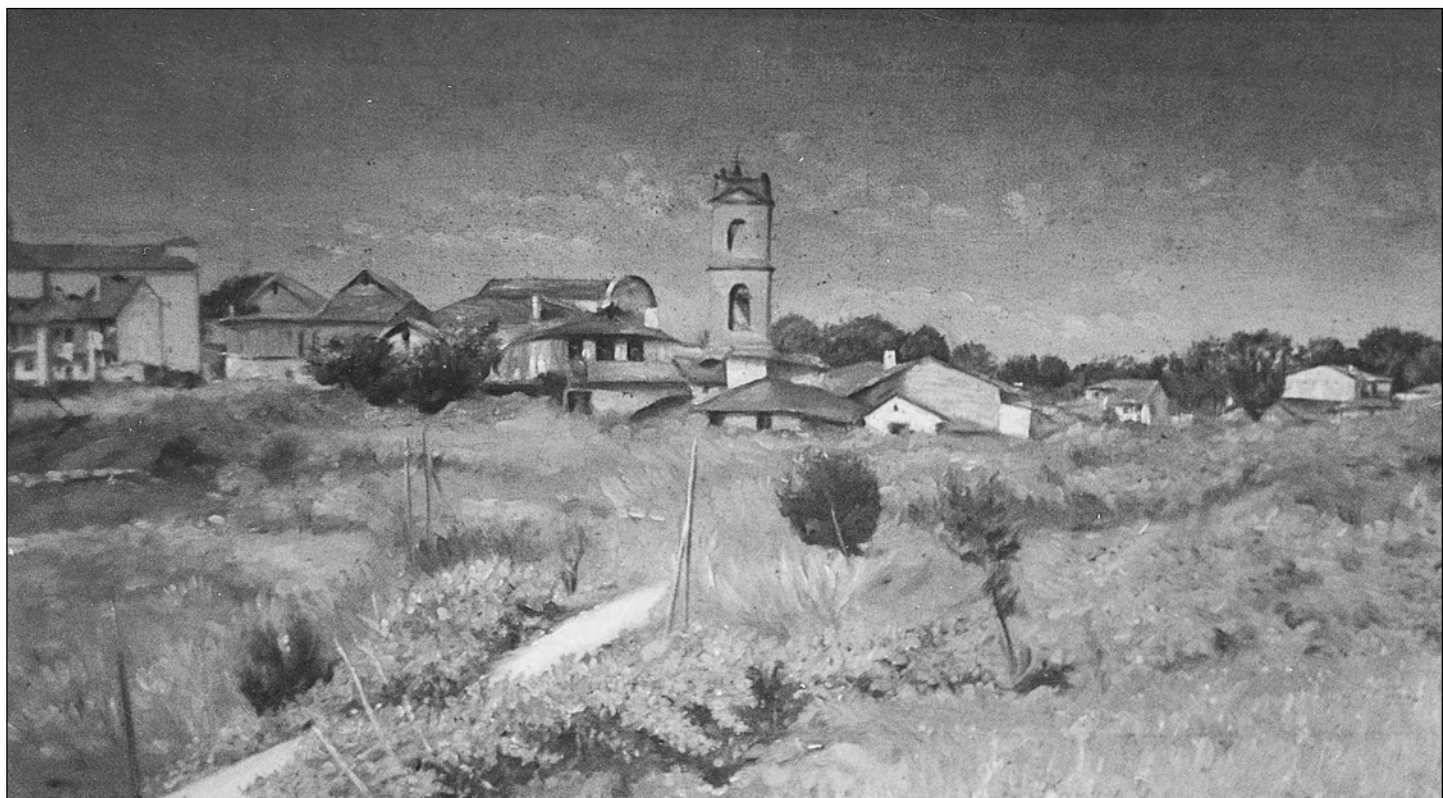
No derradeiro capítulo, o *cua-draxésimo*, recolleemos o testemuño dalgunhas mulleres do pobo de Rubiá que vían como os seus maridos ían ás segas e, por un tempo, quedaban soas á fronte da casa. Unhas conclusións finais e o correspondente capítulo da bibliografía poñen punto final a un libro e un documental que pretende reflectir como e cal era a realidade daquelas xentes e daquelas terras na ardente e calurosa Castela da primeira metade do XX para facilitar un mellor coñecemento deste fenómeno migratorio que tanta importancia terá na nosa máis recente historia tanto social como económica.

Libro e documental; documental e libro, que tanto monta... foron presentados ó público recentemente na Casa de Cultura do concello de Rubiá, un dos pobos que máis continxente de seitureiros aportou ós duros traballos en terras castelás. Os seus testemuños e conclusións irán a parar ás mans daqueles sufridos traballadores -vaiselle agasallar cun exemplar a cada un deles-, verdadeiros protagonistas tanto do libro como do documental, que nes co seu exemplo e abnegación demostrada nas duras xornadas de traballo en terras de Castela escribiron con grafía de ouro unha das páxinas máis entrañables e apaixonantes da historia desta terra.





**As paradas, as xustas.
Non había tempo que
perder. Xa se
encargaba o maioral,
con xesto autoritario,
de marcar os tempos e
os espazos; cada un
pola súa sucada, cada
rabiceiro coas súas
fouces**



Vila de Maside. Cadro de D. Juan Fernández Pérez "Xesta". (Ano 1915)

XOSÉ RICARDO RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ

Diplomado en Maxisterio e Corresponsal Deportivo da "Agencia EFE" en Maside.

XOSÉ RICARDO RODRÍGUEZ PÉREZ

Ex-concelleiro de Cultura do concello de Maside, ten sido correspondente e colaborador en diversos medios de comunicación, falados e escritos. Autor de títulos como *O noso Camiño de Santiago*, *O daco-*

nés Xoan Corral, *A agochada obra de Manuel Lois Vázquez*, *O Beato Juan Jacobo Fernández*, e *José Fco. González Labrador*", coautor de *Toponimia e alcumes do Concello de Maside*, a máis do *Ourense Etnográfico*. É compoñente do Centro de Estudios Chamoso Lamas.



Santo Tomé de Maside “O Vello” ROMÁNICO (S.XII-XIII)

Xosé Ricardo Rodríguez Rodríguez
Xosé Ricardo Rodríguez Pérez

Maside vila atópase a uns 20 quilómetros de Ourense. Sita na estrada que achega Pontevedra a Ourense.

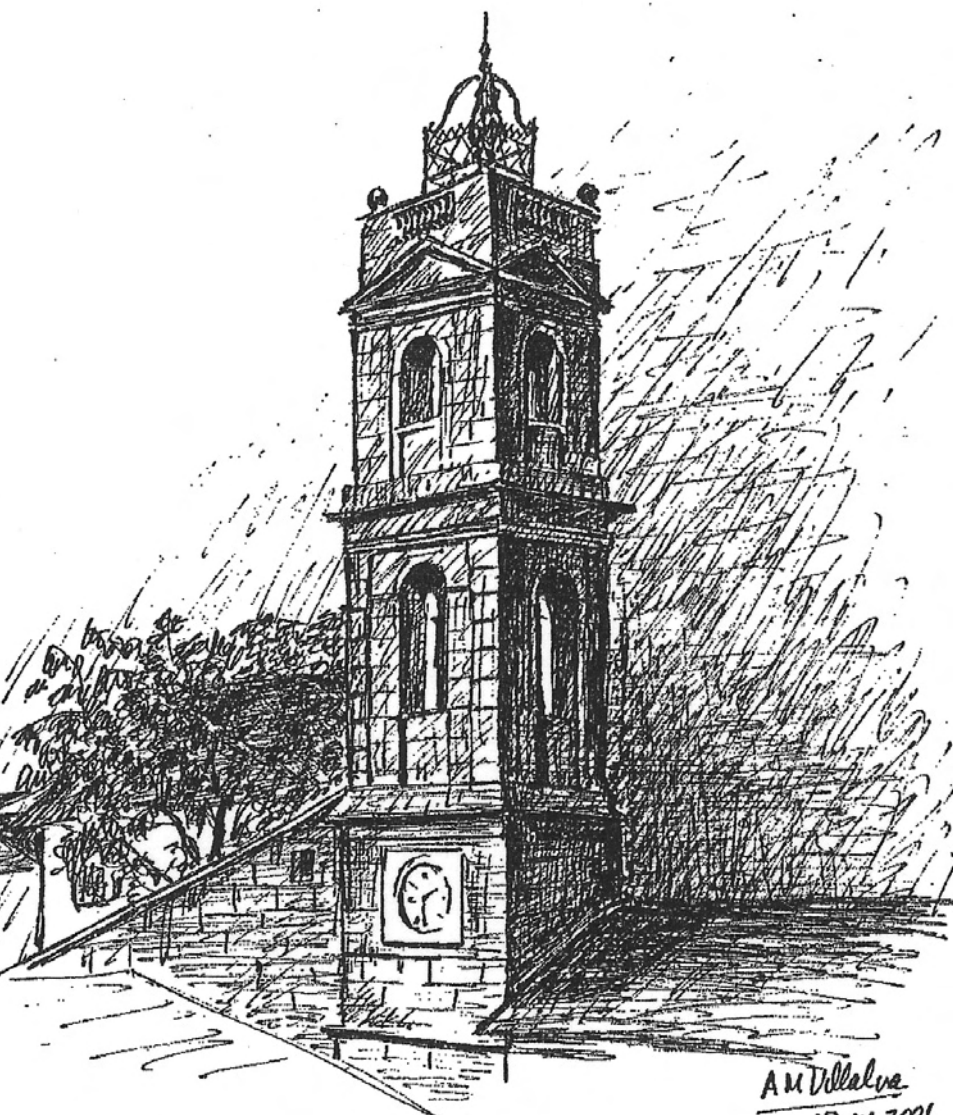
Capital do municipio, pertencente ó partido xudicial do Carballiño e á parroquia de Sto. Tomé de Maside. “A vila de Maside ten estrutura urbana, de rúas perpendiculares a un eixe, esta de pendente forzada por terse formado sobre un camiño. A edificación ten aspecto xeral de Idade Moderna e resultaría interesante a análise de varios edificios que manteñen a estrutura orixinaria entre os que ven o conto falar do novo templo de Santo Tomé:

Na parte inferior da vila está asentada a igrexa neogótica aberta ó culto en 1910^I sendo abade don Fermín Fernández Pérez, o crego a quen se lle deben as xestións para que este templo fora o sustituto do

de Sto. Tomé O Vello na realización do culto parroquial, crego que ten o cúmulo de protagonista da efemérides: Foi o derradeiro inquilino no pobo da Igrexa e da rectoral [na que morreu a súa criada cando foi pasto das lapas a casa]; ó sacerdote encargado de ter no vello Santo Tomé os derradeiros actos litúrxicos como principal templo da freguesía; e xa como consecuencia delo, o primeiro en estreala nova igrexa o sete de xaneiro do mesmo 1910, logo que o 3 de novembro do 1909 estando rematadas as obras ata o arranque da torre, co pavimento, pila bautismal, púlpito, confesionarios, tribuna, e tres altares coas súas fermosas imaxes, etc, o crego don Fermín solicita se declara habilitado o novo templo o atoparse rematado, contando que de tódolos veciños da freguesía viven na vila, e tan só cinco non residen nela. [estase a referir os habitantes de Figueiredo].^{II} O novo templo foi froito do coordinado deseño

I. ESTÉVEZ PUGA José, “La nueva iglesia de Santo Tomé de Maside” (Orense). Boletín de Estudios do Seminario “Fontan-Sarmiento”. Nº 2º. Ano 1999. Pp. 73 á 88.

II. ESTÉVEZ PUGA, José. “Maside e a súa antiga xurisdicción”. (1994). Px. 92.



Torre da Casa do Concello de Maside, A.M. Villalba, 2001

entre o asturiano arquitecto da diocese de Asturias don Luis Bellido, e o seu colega da de Ourense, o de Beariz don Daniel Vázquez-Gulias; edificio de culto que supliu a capela de San Antón, onde se celebraban misas os días de preceuto, aboadas estas de xeito extraordinario polo concello masidao.

Exteriormente este aire apenas se manifesta máis ca nos ventanais do cruceiro, biforos cun trifolio e unha columniña-parteluz. Hai influencia modernista na ancha faixa que serve de trasdós e xambas de cada arco.

A planta ten cinco corpos: portada e campanario, nave de tres tramos, cruceiro, capela maior, e semicilindro inserto no muro posterior".^{III}

STO. TOMÉ "O VELLO" o templo románico

Nun principio, era parroquia titular da vila e pía bautismal a igrexa románica. Cando se construiu a vila que foi cobrando máis importancia cada día mentres a parroquia de Sto. Tomé ía quedando solitaria e illada no lugar da Igrexa, máis coñecido entre os masidaos como Maside o Vello. Por esta e outras razóns este recinto pasou a ser só cemiterio da vila, cabeceira da parroquia, gracias ó cal se conservou en pé o pequeno templo románico, como servizo para o campo-santo.

A igrexa de Sto. Tomé "O Vello" goza dun privilexiado emprazamento posta nun outeiro de grata perspectiva, servindo de centro do camposanto presidido por un airoso e elegante cruceiro neoclásico.

O templo de Sto. Tomé de Maside é un bo exemplar de tipo tan frecuente no románico rural de Galicia. Dunha soa nave rectangular de 8'5 metros con capela maior cadrada duns catro metros de lado, e que lle dá ó templo unha lonxitude total de pouco máis de doce metros.

Orientado de Este a Oeste, na súa recta cabeceira ábrese unha ventá absidal de arco redondo con catro arquivoltas de touro e escocia a máis interior, funiculada a seguinte sobre a que vai outra de arquiños e albergando o conxunto un arco de fino "abilletado". Esta arcatura descansa en sendas columnas con intermedio dunha imposta de nacela. Os fustes das columnas son liso un, con capitel figurando a primitiva serea ou sexa, con busto de muller e corpo de ave e salomónico o outro con capitel representando un home barbado e con ás.

Esta preciosa fiestra ten saeteira e vai protexida por un pequeno "tejaroz" losanxeada con seis canzorros e cinco metopas. O primeiro e o último dos "canes" son de folla cunha bola na punta volta, outro hai de rollos e os restantes son sinxelos. As

III. CID RUMBAO, Alfredo, "Ejemplares románicos en el municipio de Maside" xornal "La Región", (Ourense) do 6-IV-82.

metopas están decoradas sucesivamente e de esquerda a dereira cunha grande rosa, unha cruz inscrita nun círculo, cunha flor octifolia con círculos concéntricos a modo dunha rosca de pan e cunha cruz grega.

Corona o piñón da parede absidal unha cruz antefixa en figura de rosácea posta en aspa sobre un arco e descansando sobre o Agnus Dei, tipo frecuente no noso románico popular.

Sobre o piñón ou “cantacuco” do muro da nave que corresponde ó arco triunfal da igrexa, houbo outra cruz antefixa, hoxe desaparecida, e da que tan só resta o año que lle servía de base.

Os muros laterais levan tamén “tejaroz” con “canes” de follas, outras con “baquetillas” verticais e hai un que representa dous animais felinos idénticos en loita feroz sendo un excelente relevo polo seu vigor e valente execución.^{IV}

Na parede norte ábrese unha saeteira e a do sur ten dúas fiestras cadradas feitas máis modernamente cando se tivo que ergue-la parede que ameazaba ruína. Ámbolos muros tiveron portas de arco redondo que na actualidade están cegadas.

A fachada da igrexa ostenta unha fermosa portada románica, abocinada, composta de dous pares de columnas, de fustes lisos, sobre basas con garras e capiteis decorados. Os interiores adórnanse con follas que levan unhas pequenas bolas no seu ápice. Os dous exteriores; o da dereita da porta presenta uns tallos entrelazados con flores estando finamente esculpidos. Non seu fronteiro da esquerda aparece un lobo devorando unha ovella que retén coas súas patas dianteiras, excelente relevo polo seu vigor e valente execución.

As arquivoltas son de tipo corrente de “toros”, “escocias” e “baquetillas” no intradós abrazadas por un amplo arco de fino “abilletado” e no extradós abrazadas por un amplo arco de fino axedrezado.^V O conxunto descansa sobre unha imposta moldurada e corrida que serve de cimacio ós capiteis e, como fondo da arcatura vese un tímpano liso composto de tres pezas e apoiado en sendas “mochetas” decoradas unha delas cun roleo ou espiral e a outra cunha especie de caxatos ou bastóns. Na peza central do tímpano advírtese restos de pinturas vellas (apenas están estudiadas).

Por riba da portada ábrese unha saeteira e rematando a fachada álzase unha esbelta espadaña, rematada nunha pequena cruz, con dous buratos arqueados para os sinos. Estes arquiños apóianse en tres pilastras co intermedio dunha imposta moldurada.

Sospéitase que a data de reconstrucción da espadaña: “Siendo cura Joseph P.H.R., 1633”, [inscrición nunha das pedras do frontis, a esquerda da portada, a 2’5 m. da base da espadaña, tomada o 24-8-1970] é a mesma en que se ampliou a igrexa engadindo unha capela na parte norte que se comunica coa maior mediante un amplo arco sobre pilastras molduradas con capiteis do mesmo tipo que substitúe o muro desta parte da ousía. Este edículo ten unha pequena porta adintelada para saír ó atrio.

Interiormente a capela maior é cadrada estando separada da nave por un arco “toral” de medio punto peraltado sobre columnas adosadas con interesantes capiteis dos cales o da dereita representa un home con báculo posto entre un mono e unha águia con sendos libros nas gadoupas.

O seu cimacio é un tallo ondulado e a base é ática con poutas.

No outro capitel, o da esquerda, vense dezaseis pombas postas sobre as pólas dunha árbore que as están peteirando, e que como as landras son a súa manutención, suponse que é unha carballa; leva este capitel un cimacio de seis violetas inscritas noutros tantos círculos e no seu recuncho exterior unha pequena cabeza de animal coa boca aberta amosando os dentes. O cimacio continúa sobre o muro da capela compoñendo una imposta de tacos redondos. No ángulo do arco “toral” co muro ábsidal nace un arco ornamentado con “billetes”.

Chaman a atención os capiteis das pombas postas sobre as pólas dunha árbore (supostamente unha carballa tal como xa fixemos referencia) que é un tema habitual no noso románico rural e que só se atopa nestas dúas igrexas.

Disque na Arte Visigoda está o antecedente máis claro do uso das aves na decoración das igrexas cristiás.

O número de aves difire nas dúas igrexas sendo de seis en Castro de Beiro e de trece en Maside.

IV. RODRÍGUEZ Benjamín. e RODRÍGUEZ PÉREZ Xosé Ricardo, “La iglesia de Santo Tomé de Maside ‘O Vello’”, xornal “La Región”(Ourense), do 9-II-1979.

V. *Ibidem*.



A igrexa de Maside ten grandes semellanzas á do S. Andrés de Castro de Beiro, mais os capiteis da masidá amosan unha man de artista máis depurada que na outra. (Foto X. Ricardo Rodríguez Pérez)

Nun capitel dunha fiestra da “girola” da catedral de Santiago vese unha serea moi semellante á que deixamos rexistrada na fiestra absidal da igrexa de Maside. Importantes son ademais o outro capitel do arco triunfal e o da porta principal coa moi lograda representación do lobo devorando un año.^{VI}

Vicente Risco dinos que: “Maside Vello, onde está a igrexa antiga, é un interesante exemplar do románico. Dunha soa nave rectangular con ábside tamén rectangular, presenta na traseira deste unha fermosa fiestra de arco de medio punto con columnas nas xambas (que teñen capiteis de monstros) con impostas decoradas de ondas e “losanges” e arquivolta exterior formada dun cable, unha serie de arquiños e un

axedrezado. Sobre a fiestra hai unha imposta “losangeada” sostida por canzorros variados, con círculos de diferente traza nos espazos, e remata en piñón, sobre o que se alza o Agnus Dei, surmontado dunha cruz antefixa con figura de rosácea, tamén moi repetida en Galicia. Os canzorros laterais tamen son interesantes, con motivos animais e monstros e figuras estrañas, algunhas que semellan representacións astrolóxicas nos espazos. A portada, de arco sobre columnas, ofrece capiteis con representacións animais e basas áticas”.^{VII}

O terreo onde está ubicada a vila de Maside vaise elevando dende a chaira de O Carballiño, pasando pola zona de transición entre as terras altas de Dacón e as ribeiras do val do Miño e do Barbantiño.

VI. RAMÓN Y FERNÁNDEZ OXEA, José; “La iglesia Románica de Sto. Tomé de Maside”, Cuadernos de estudios gallegos, Tomo 28, fascículo 86, 1973.

VII. RISCO, Vicente, “Geografía General del Reino de Galicia” de Carreras Candi.



Igrexa románica de Santo Tomé de Maside 'O Vello', o camposanto arredor, e á esquerda as caiñas do desaparecido pobo do lugar. Debuxo de Armando Julio Fernández Xesta, de 15 anos, fillo de Don Juan Fernández Pérez "Xesta". (1925)

Aséntase nun interrios do Barbantiño e do Miño, e os regatos que cruzan as terras de Dacón e Carballiño.

No 1900 o templo Románico, con mestura doutras artes, quédase pequeno, sen capacidade para acoller nin a metade da poboación da vila e, ademais estando situado a preto de 2 Qms. nun outeiro ó pé do antigo Camiño Real que achega á Touza, para logo continuar ata Os Chaos de Amoeiro pola calzada romana entre S. Fiz e Parada de Amoeiro; polo que estes inconvenientes sumados a que a nova vila, o actual Maside, medra á beira da estrada de Ourense a Pontevedra, propicia a construción do hoxe templo parroquial no centro de Maside sendo bendecido o 7-1-1910^{VIII}, e que aínda carecendo de complementos e adornos acollería os cultos definitivamente dende agosto dese mesmo ano.

O templo de Sto. Tomé de Maside "O Vello" é o de maior categoría e importancia dos existentes hoxe

en día no municipio de Maside, dentro do Románico. En concreto encádrase no Románico rural e a súa construción data de finais do século XII principios do XIII. A construción dos outros templos do municipio como son os de Sta. María de Louredo, Sta. Comba de Treboedo ou S. Pedro de Garabás, é posterior e ademais foron reformados no transcurrir dos anos para darlle máis cabida xa que están habitualmente abertos ó culto e como cabeceiras de parroquia do mesmo nome.

Sto. Tomé de Maside-Vello foi parroquia como antes queda dito ata 1910. O templo está situado nun alto de fermosas perspectivas, rodeado de mansos regatos que bañan os fértiles vales que o rodean.

Encádrase, como xa dixemos, no Románico rural como o outro templo de semellantes características que é o de S. Andrés de Castro de Beiro, aínda que o de Maside revela unha man artística máis fina e depurada.

VIII. RODRÍGUEZ PÉREZ Xosé Ricardo. "Dacón e Maside. Retazos de historia". Argentarium, revista do C.E. Chamoso Lamas. "O templo parroquial de Maside é precioso, bendecido sen a torre o sete de xaneiro do 1910, e que recen estaba teitada por esas datas. Foi precisamente o ilustre abade don Epifanio Ferreiro Monterrubio quen como párroco da freguesía contratou ó canteiro da pontevedresa freguesía de Cotobade, Jesús Vidal o remate da torre do templo parroquial con arreglo o deseño e instrucións do arquitecto don Daniel Vázquez-Gulias Martínez pola cantidade de 20.000 pesetas. O atopa-la factura da colocación do pararaños, que correu pola conta da freguesía, datada o 2-5-1923, coñécese que a construción da torre levou algo mais de sete meses, as obras escomenzaran pasadas as festas do San Vitorio do ano 1922, ós nove meses logo da sinatura do contrato".



*Igrexa de Santo Tomé de Maside, O Vello.
A.M. Villalba, 2001*

A conservación deste templo débese á preocupación dos veciños que xa no ano 1950 por ameazar ruína a fachada, na súa parte superior, foi desmontada e volta a montar coidadosamente ata o arco da portada, ocupando cada pedra o lugar primitivo. Máis adiante, en 1978 media ducia de veciños formamos unha comisión para restaura-lo teito ruinoso e o artesoadado primitivo case desaparecido e demais elementos de interese artístico. En 1998 para conseguila súa total restauración e así poder ser contemplada na posteridade, retomou ou interese outra comisión na que están o seu carón o párroco mailo alcalde de Maside, e que como primeiro froito foi a intervención da Consellería de Turismo, coa que se conqueriu a construción dun novo tellado, cunha armazón axeitada a este tipo de templos [sen o artesoadado que non se lle corresponde co estilo], o que permitiu abrila o público en novembro do 2001. Acompañáronse á memoria, os planos feitos tempo hai polo arquitecto masidao don Cesáreo Sánchez

Iglesias, máilo estudio artístico, este que temos entre mans, aportación de nos como comisión veciñal, constituída en 1978. As medicións, valoracións e actuacións para a rehabilitación da igrexa correron a cargo do arquitecto municipal daquelas, don Antonio R. Fernández Pousa.

Ó destapa-la saeteira da ventá absidal (1978), na parte interior, descubriuse outra arcatura semellante á exterior antes citada, descansando en dúas columnas cos fustes das columniñas lisos e os capiteis, un acordoado tamén a xeito de rede, mellor conservado, mutilado en parte, e o outro representa un home alado con cornamenta de cabra, poutas de felino e con dúas colas de serpe.

Cada motivo que fomos detallando forma un conxunto armonioso e cheo de beleza, revelando a man de artistas finos e depurados.^{IX}

Igrexa de Sto. Tomé de Maside.

“A porta principal é de construción análoga ás que viran durante o día; esta mesma coincidencia chamou a súa atención respecto a outros detalles xa de ornamentación xa arquitectónicos, e entre eles o moi significativo de que en case todas estas igrexas os touros das basas de moitas columnas están unidas ós plintos respectivos por medio de garras, detalle característico dos edificios románicos, pero que apenas temos visto nos monumentos da provincia de Ourense. Quizais puidera deducirse disto a existencia nesta localidade dunha escola de construción distinta.

A ousía de planta rectangular ten unha preciosa ventá de arquivolta con baquetóns, un touro funicular e enriba dúas franxas, construída a interior por unha serie de arcos e a exterior axedrezada. Nun dos capiteis destas ventás hai tamén uns ben esculpidos

IX. RODRÍGUEZ Benjamín. e RODRÍGUEZ PÉREZ Xosé Ricardo, “La iglesia de Santo Tomé de Maside ‘O Vello’”, xornal “La Región”(Ourense), do 9-II-1979.

capiteis, un na porta da entrada representando unha lebre perseguida por un galgo e outros dous no interior nos que se ve un gracioso grupo de pombas e un home cun caxato noutro. Enriba do frontón no que remata a ábside hai un cordeiro pascual cunha cruz de lacerías igual á de Sta. Comba. Como o tempo apremia regresan a Ourense.”^x

A igrexa de Santo Tomé de Maside e a Porta da Aira.

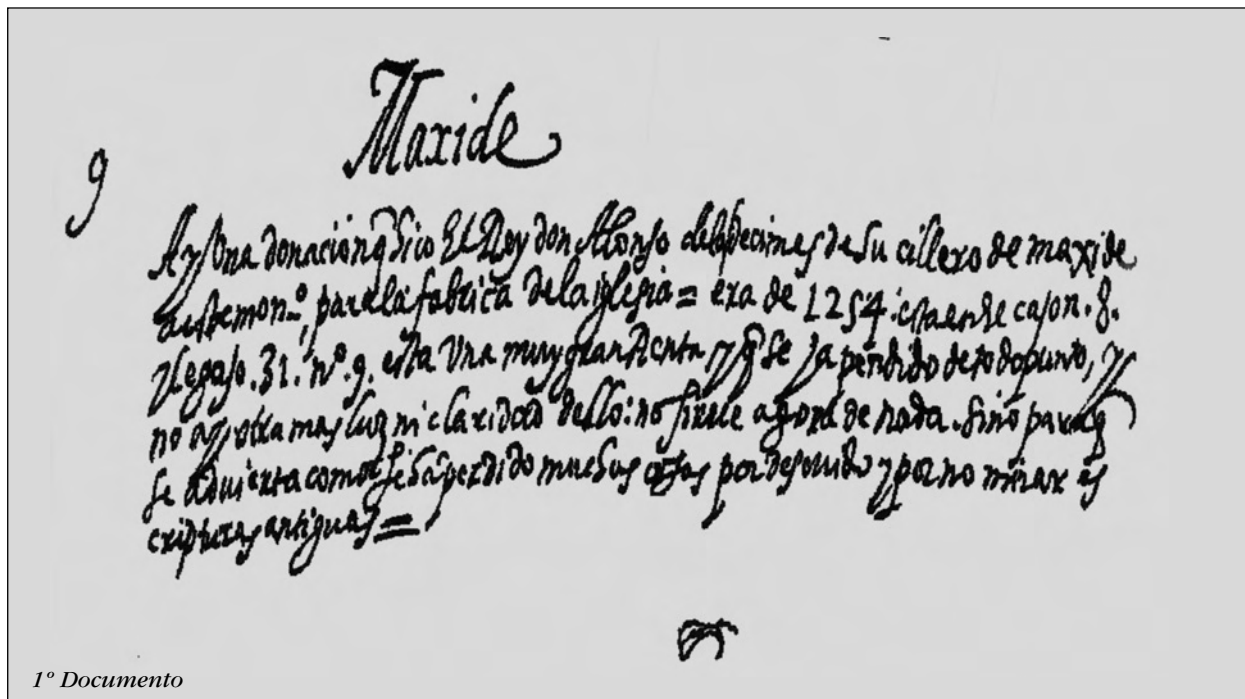
O número un da Porta da Aira fai unha reseña a ter en conta cando hai que falar de Maside e do que esta vila ten para os que nela viñemos ó mundo.

Pola Porta da Aira pódese entrar no ámbito da Historia da Arte, en especial, da nosa Arte. Neste primeiro número da revista, Dn. José Manuel García Iglesias fai unha escolma da actividade artística do Renacemento na pintura mural na igrexa de Sto. Tomé de Maside (...) ^{xi}

“Cabe sinala-los murais da vella igrexa de Sto. Tomé de Maside como significativos dun modo de facer coñecedor do renacentista. Consérvanse aquí os frescos correspondentes ó testeiro do templo. Abaixo, seguindo esquemas múltiples veces

repetidos represéntanse as figuras da Anunciación deixando no medio a ventá. E arriba, cara os laterais, vese a San Pedro e a San Pablo, pedras angulares da Igrexa, e que, como tales, no seu estado orixinal, debía ocupa-la totalidade do templo. Tamén cabe vislumbra-la presenza de Sto. Tomé, patrono desta feligresía, na figura que se pintaba sobre o lugar dese van que centra o testeiro –que estaba tapiado cando se levou a cabo o fresco–; aínda se pode ver, xusto ás beiras desa ventá, restos do contorno de tal personaxe.

¿Onde está o propiamente renacentista na pintura de Maside? Sobre todo na nova concepción implícita en cada figura, ennoblecida no seu porte, significándose deste modo unha nova dimensión dada á representación humana. Tamén hai novas preocupacións no espacial que repercuten nun interese diferente pola sensación de volume a imprimir ó figurativo. Asimesmo resulta sumamente sintomático o tipo de ornamentación do que se vale o pintor; aí pódese ver unha mostra significativa de cómo o léxico renacente se incorpora á obra pictórica mural, tan usual por entón nas igrexas galegas, rompéndose deste xeito unha inercia decorativa mantida durante séculos”. ^{xii}



X. ESTÉVEZ PUGA, Xosé e colaboradores, “Maside e a súa antiga xurisdicción”, 1994. ‘La Tierra de Maside’, de ‘Excursiones por España’ (1895): por Gabriel Puig y Larraz.

XI. RODRÍGUEZ PÉREZ, Xosé Ricardo: “A igrexa de Sto. Tomé de Maside e a Porta da Aira”, xornal “La Región” (Ourense) do 11-II-1989.

XII. GARCÍA IGLESIAS, J.M., “La actividad artística auriense en tiempos del renacimiento”.



Praza Maior de Maside, 1849 (Robert 1989)
O cruceiro maila capela de San Antón foron mudados deste emprazamento no 1683.

A VILA DE MASIDE:

A historia de Maside, municipio e vila, está na acción de varias xurisdiccións e mosteiros: Mosteiro de San Clodio, Santa Comba de Naves e de Oseira, e da xurisdicción real, e de xeito máis amplo polo Conde de Ribadavia. A Coroa tiña en Maside unha despesa. Os diezmos do seu cilleiro de Maside diunos Alfonso IX para o mosteiro de Melón, estando o rei na vila de Maside o 11 de Abril do 1216, na mesma era da doazón real:

1º documento: “AHPOur - Tumbo do mosteiro de Santa María de Melón. Lb. 339: ‘Maxide’. Px. 9 v.”

“Maxide: Hay una donación que hizo el Rey don Alonso de las décimas de su cillero de Maxide a este monasterio, para la fábrica de la iglesia. Era de 1254 [ano 1216]. Está en el cajón 8, legajo 31, nº 9. Esta era muy grande renta, y que se ha perdido de todo punto, y no hay otra mas luz y claridad de ello: no sirve ahora de nada, sino para que se advierta como se han perdido nuestras cosas por descuido y por no mirar escrituras antiguas”.^{xiii}

Sobre estas liñas recollemo-la interpretación do anterior documento, acomodándoo a nosa linguaxe:

XIII. AHPOur – Tumbo do mosteiro de Santa María de Melón. Lb. 339: “Maxide”. Px. 9.

Maside. Donación Real. Era de 1254 el Sr. Rey D. Alonso el 9.º hizo donación a este Monasterio para la fabrica de la Iglesia de las decimas de su cilleiro de Maside.

2º Documento

2º documento:

Facémo-lo mesmo con este documento, acomodámolo os nosos tempos:

"Maside. Donación Real. Era de 1254 el Sr. Rey D. Alonso el 9.º. Hizo donación a este Monasterio para la fabrica de la Iglesia de las decimas de su cilleiro de Maside".^{XIV}

É significativa a denominación de Condomas ou condominio (existindo aínda hoxe o Pazo, do XVII, con ese nome e habitado).

Antes da desviación, e por integrarse no conxunto da vila, aínda que quede algo alonxada, débese facela visita da parroquial antiga de Sto. Tomé de Maside, hoxe rodeada polo cemiterio. Quede á dereita do itinerario, pola estrada á estación.

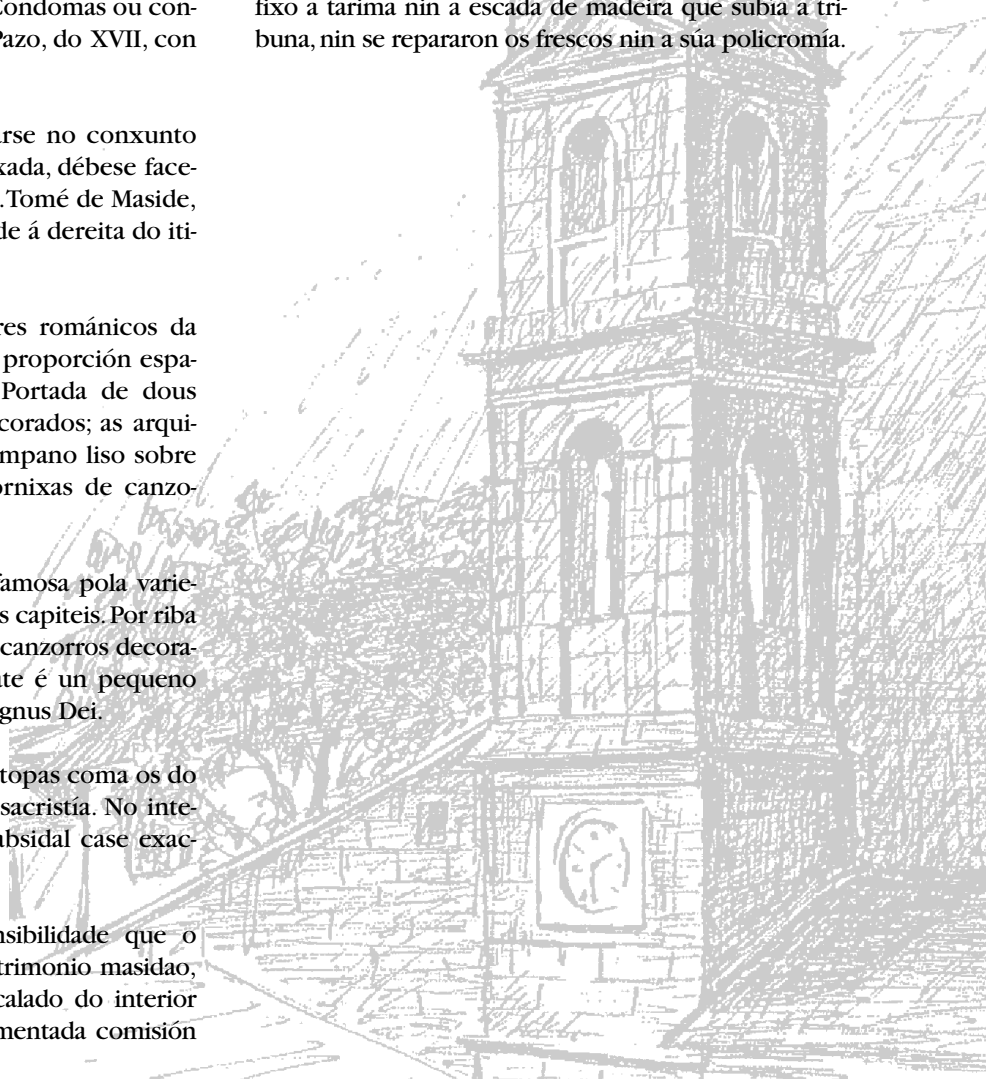
É un dos máis notables exemplares románicos da provincia, e o seu tipo responde á proporción espadaña-fachada, como en Gomariz. Portada de dous pares de columnas de capiteis decorados; as arquivoltas e faixa de medio punto, e tímpano liso sobre "mocheta". Nos muros laterais, cornixas de canzorros vexetais e algún figurativo.

Ábsida cuadrangular, cunha ventá famosa pola variedade das súas arquivoltas e polos seus capiteis. Por riba dela, tornachuvias ("tejaroz") sobre canzorros decorativos e metopas decoradas; o remate é un pequeno frontón con antefixa calada sobre Agnus Dei.

Pola cara Norte hai canzorros e metopas coma os do testeiro; no Sur oculta o aleiro da sacristía. No interior, repítese o derrame da ventá absidal case exactamente.^{XV}

Cos novos tempos vidos coa sensibilidade que o Concello de Maside amosa polo patrimonio masidao, coidamos que proseguir co desencalado do interior que xa o escomenzara no 1978 a mentada comisión

prorestauración, as novas campás ou a reparación das que temos, máis o reboque das xuntas, cubri-las saeteiras, e outros traballos máis miúdos, recibirán o apoio preciso para rematar de facer o que tanto costou, e que recoñecendo que se fixo o máis urxente, tamén debemos ter en conta que só está arraxada a medias. Decimos ven por canto traballos recollidos na memoria non se acometeron: A limpeza dos panos de pedra interiores, a restauración das ventás de madeira, nin se fixo a tarima nin a escada de madeira que subía a tribuna, nin se repararon os frescos nin a súa policromía.



XIV. AHPOur – Mosteiro de Santa María de Melón. Caixa 10256. Inv. Nº 2. Fincas Urb. Ano 1836. "Maside Donación Real". Px. 9 v. (s/n).
XV. CID RUMBAO, Alfredo, "Ejemplares románicos en el municipio de Maside", xornal "La Región"(Ourense), do 6-IV-82.



*O crego está preñado,
xa lle chían as orellas;
agora saberás, crego,
de que mal morren as nenas*

HELENA GONZÁLEZ FERNÁNDEZ

Vigo, 1967

Profesora titular de literatura galega na Universidade de Barcelona, especializouse en poesía contemporánea e crítica literaria feminista. En 1999 defendeu a súa tese de doutoramento, *Mulleres atravesadas por unha patria. Poesía galega de mulleres entre 1975 e 1997*.

O seu libro máis recente é *A tribo das baleas* (2001), unha antoloxía trilingüe (galego-español-inglés) da poesía galega dos anos 90. Publicou libros sobre diversos escritores gale-

gos como Manuel Antonio, Luís Seoane, Luz Pozo e Rompente e é co-autora do *Diccionario da literatura galega* (1995-) que dirixe D. Vilavedra, e traduciu ó galego obras de Paul Éluard, con Laurence Brault, e Joles Senell, con Sabela Labraña. Desenvolve o seu labor como crítica en diversas revistas como *Grial*,

Lateral e *Revista das Letras* (supl. de *O Correo Galego*). Forma parte do consello de redacción do *Anuario de Estudios Literarios Galegos* e da colección de poesía *Ablativo Absoluto*. Na actualidade coordina, con M^a Xesús Lama, a revista electrónica da Asociación Internacional de Estudios Galegos, *Canal Estudios Galegos*.



L i t e r a t u r a

O CREGO CANDO NAMORA

**A IMAXE DOS SACERDOTES
NA POESÍA POPULAR GALEGA
DOS SÉCULOS XVIII E XIX¹**

2º Parte

Helena González Fernández
Debuxos de Anxo Baranga

1. Burlas a un comportamento xenérico *normal*

Efectivamente, os ataques máis sorprendentes dentro do cancionero non son tanto aqueles que fan burla da luxuria dos sacerdotes como aquelas que recoñecen que hai cregos que teñen un comportamento semellante ós outros homes da aldea; é dicir, que forman un núcleo familiar (49-50). Neste caso o crego compórtase coma un home casado e a criada desempeña o papel de esposa (51-54). E aínda máis, mesmo pode chegar a mostrar as súas fraquezas como pai e chorar porque lle naceu morto o meniño, síntoma, por outra banda, da inviabilidade “natural” (daquela, inviolable e castigada pola propia natureza) de que o cura forme unha familia. Sen embargo, esta representación burlesca do cura que se comporta como un home convive co

tópico da violencia e a dominancia de xénero como unha demostración irrefragable da virilidade do home fronte á muller, que, á súa vez, se concibe como a outra-inferior, dominada e aldraxada, ata o punto de se representar coma un animal, convertida nunha besta montada polo cura (55-56) e componendo, ambos e dous, un cadro sumamente grotesco.

Pero, o aspecto máis rechamante deste comportamento xenérico *normal* (de remedar a normalidade desde unha posición fóra de norma) é a cuestión da paternidade. A procreación constitúe un paso indispensable no ciclo da vida (57-59), e tamén nas cantigas se recolle o tópico tan espallado de que ós fillos dos sacerdotes adoito se lles chama sobriños (60-62). En calquera caso, a asunción da paternidade fai que a vida do crego se revi-

1. Igual ca na primeira parte, as cantigas referidas ós curas, e só estas, transcríbense todas xuntas e numeradas. Cando se fai mención a un texto concreto indicase o seu número nesta listaxe, entre paréntese.



re de tal xeito que mesmo pode chegar a asumir os labores que lle tiña que facer a criada (63-66) nunha concepción levada ata o absurdo da inversión e degradación de roles xenéricos: o cura (xerarquicamente superior), que se comporta como unha versión degradada do modelo masculino (é dicir, do labrego), acaba por se comportar

coma unha muller e, o que resulta aínda máis rechamante, coma unha criada de servir. A categoría do cura dentro da escala xenérico-social da aldea chega a límites degradantes porque a inversión extrema produce a risa extrema. Se cadra estas coplas non fan máis que aplicar ó caso a coñecida paremia: “home casado nin muller é”.

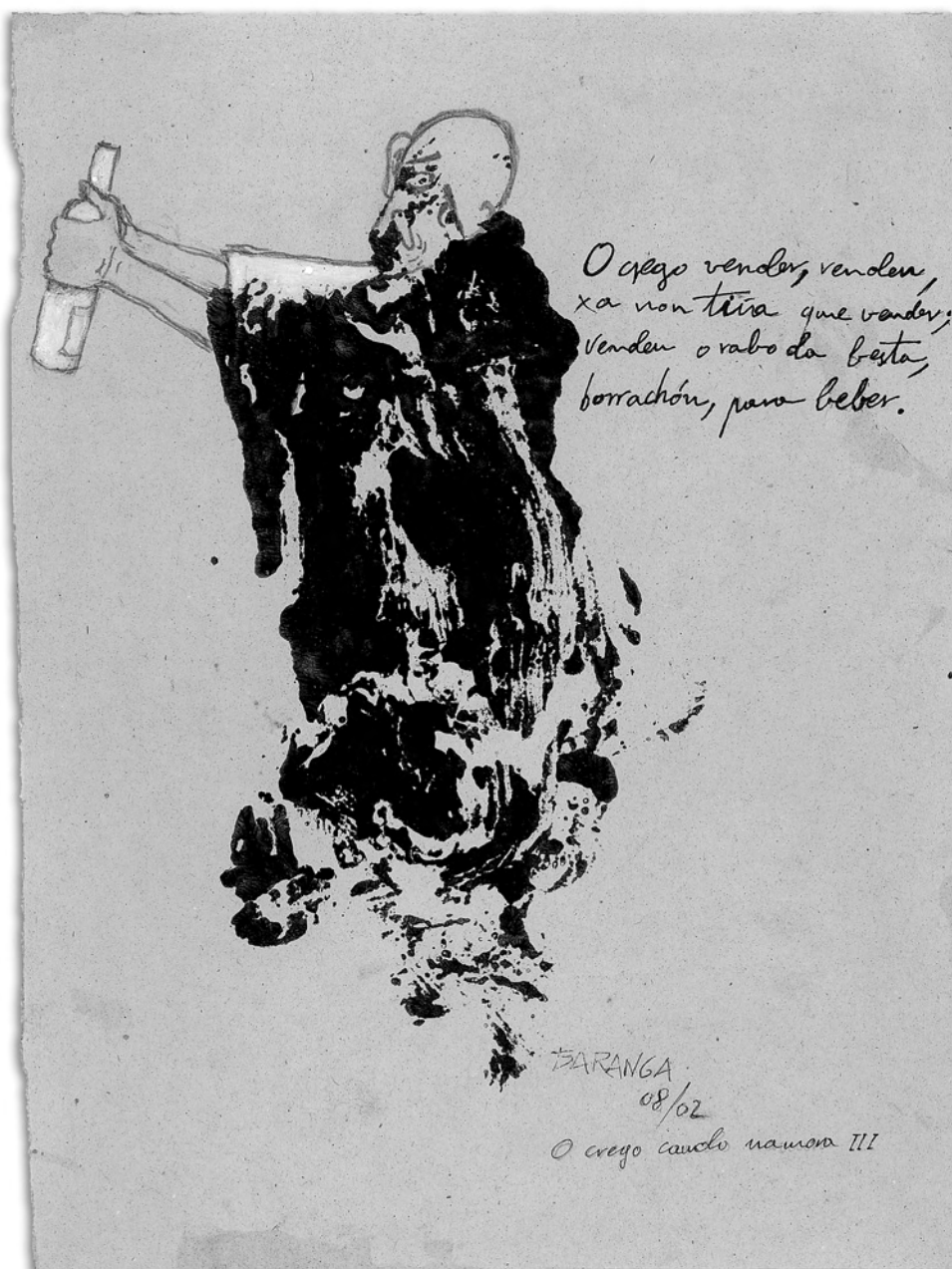
2. Avisos contra o crego

Nas cantigas populares os avisos máis habituais diríxense ás mozas, inexpertas, ás que se lles descubren as consecuencias de namorar co crego, tanto de índole relixioso-moral como sexual (67-68). Pero tamén atopamos casos nos que aparentemente os avisos son para o crego, presentado como un absoluto descoñecedor da natureza sexual, e por suposto, do abecedario da reprodución (69-72). O aviso tamén se lles fai ós seminaristas, que se supoñen máis inexpertos (73).

A burla chega ó extremo cando a muller pretendida non é unha moza, nin sequer unha muller casada, senón unha vella; é dicir, mulleres inexistentes porque, como é ben sabido, a representación das mulleres na literatura tradicional ordénase en función do desexo masculino. Cando son novas e cando acaban de

casar son obxecto de desexo e logo a maternidade séntese con respecto. Agora ben, superadas ambas e dúas fases as mulleres represéntanse como deslinguadas, desconfiadas ou goberneiras, e especialmente como a vella ou a sogra que xa constitúe un tópicos nas cantigas tradicionais de burlas. A representación das vellas, que se gardan entre si do cura (74), contribúen a ridiculizar aínda máis a figura do sacerdote, pois o seu interese por elas pon en cuestión o seu gusto e a imposibilidade de acceder ós verdadeiros obxectos de desexo, as mozas (75-76).

*O crego vender, vendeu,
xa non tiña que vender;
vendeu o rabo da besta,
borrachón, para beber*



3. A actitude das mulleres

A postura habitual das mozas é a de refugar as palabras do cura, tal como lle aprenderon os avisos, por iso diante dos seus requerimentos (77) as mozas, chamadas a miúdo *rosas*, poden contestar dunha maneira moi desairada, saltando o *respecto* á xerarquía social (78-81). Contra o que poida parecer, *rosa* non é nalgúns casos un simple piropo galante; ás veces pode trocarse nunha maneira ben requintada de requerir sexualmente ás mozas (*Teño unha rosa na borta, / na cama me dá o cheiro; / ¡ai, que linda rapariga / para min, qu'estou solteiro* [DB, 3419]).

Nalgúns casos a moza fai valoracións sobre as relacións amorosas do cura para pór en cuestión o seu comportamento (82-83). Sen embargo tamén temos constancia de mozas que consenten os requerimentos do cura (84-85); a fórmula máis coñecida é a da negación irónica das murmuracións, que, se nalgúns casos (os dous primeiros) nos podería facer dubidar da súa veracidade, noutros, cunha estrutura semellante, afirmase claramente (86-89).

4. Excesos na comida e na bebida

A gula, como dixemos, é un pecado permitido nunha sociedade que vive pendente da alimentación, por iso, aínda que se fan moitas bromas sobre os seus excesos no comer e no beber, polo pouco suxerente que resulta o tema e o pouco morbo que esperta, é menos frecuente e xeran cantigas de humor menos refinado (90). En todo caso, a ironía vai case sempre acompañada da envexa do labrego e do sacristán pola abundancia alimenticia de que disfrutaban os curas, sen que lles custe o mesmo esforzo ca a eles conseguir tanta comida (91). Claro que tamén atopamos referencia ó seu malcomer (92)², polo que se aproxima ó tópico do mestre (“pasar máis fame ca un mestre de escola”).

En todo o noso corpus só aparece unha cantiga, referida á comida, na que a burla ós curas bota man dunha estratexia discursiva abondo coñecida na literatura popular: os versos macarrónicos (93). Non imos abundar aquí na viva polémica entre dous estudiosos, Margit Frenk e Daniel Devoto, a raíz da aparición do *Corpus de la antigua lírica popular hispánica (siglos XV a XVIII)*³ sobre a consideración popular ou culta de textos en latín macarrónico dentro de cántigas de autoría popular. Concordamos con Pedrosa [1995: 76-77], en que, nalgúns casos, na literatura tradicional o emprego deste tipo de versos só poder responder a principios mnemotéticos, como as *schoolboy rime* empregadas nas escolas inglesas para aprender latín. No noso caso, trátase de textos orixinariamente en latín que se malentenden, e, poden usarse como forma de escarnio da aqueles estamentos que tiñan o latín como lingua primeira: a escola e, no noso caso, a igrexa⁴.

O crego bebedor orixina moitas máis burlas paifocas có atacado pola gula, pois a miúdo se mesturan con referencias sexuais, como a do crego que, levado pola afección ó beber, chegou a vender o rabo da besta, facendo un xogo explícito co mal goberno das súas propiedades (o rabo da besta / o seu membro viril) ou coa incapacidade para ver o evidente (94-95).

5. O apego ó diñeiro

Quen dixo frade, dixo fraude [ZM, 209]

Os cregos mándannos dar para eles recadar [ZM, 190]

Da mesma maneira que se fala da abundancia alimenticia, atopamos referencias ás súas posibilidades económicas (96). Aínda que no cancioneiro non teña unha rendabilidade e un interese semellante ó da súa irregular vida sexual, na vida real debía ser moi habitual o seu interese polos cartos, e, sobre todo, era moi mal mirado, tal como dan

2. “[...] cebada, centeno o avena que se siega verde para forraje” [Franco Grande 1983: 63].

3. Madrid: Castalia, 1987. Completouse logo co *Suplemento al Corpus de la antigua lírica popular hispánica*. Madrid: Castalia, 1992. Para máis información sobre esta polémica, así como unha contrarréplica extensa ós argumentos deste profesor, vid. Pedrosa [1995: 67-102].

4. Pedrosa [1995: 80, nota 31] dá noticia dunha cantiga na que aparece o latinismo rapa co significado de roubar, no *Cancioneiro da Agulla* de Armando Cotarelo Valledor [Nós, 1931; reed. Vigo: Galaxia, 1984].



*Arrenégote Demonio,
desconxúrote enemigo:
o cura desta parroquia
queríase casar comigo.*

Arrenégote Demonio,
desconxúrote enemigo:
o cura desta parroquia
queríase casar comigo

BARANGA
8/02

O crego cando namora IV

conta Risco, Mariño Ferro e a fixadora popular do imaxinario e o costume, a paremioloxía.

Algúns que outros levaban vida irregular, ou eran apegados ás cousas deste mundo, ou demasiado interesados e amantes dos cartos; eran máis os que se metían na política. As críticas a que todos estes daban ocasión estendíanse logo ós que non as merecían, que eran os máis. [Risco 1994: 200]

Os labregos non xulgan demasiado severamente o crego que quebranta o voto de castidade, pero si ven con malos ollos o amigo dos cartos. De aí arrincan case sempre os conflitos entre párrocos e fregueses, non moi frecuentes, pero tampouco faltan. En crítica ó seu apego ós cartos parodian nos responsos dicindo: “kyrie eleisón kyrie eleisón, cartos pró queixón”. [Mariño Ferro 2000: 399]

Cando o crego dá a ovella, cóllea, pois si o crego recorda non dá a ovella nin dará a corda [ZM 56]⁵

Sen embargo, o cancionero fai fincapé nos xeitos pouco ortodoxos que empregan os cregos avarentos aproveitando a súa posición preeminente, que lle permite administrar dezmos e cobrar polo seu oficio (97-98). Cántigas como esta última, tirada dunha folla solta datada no último tercio do s. XIX, titulada “Tonadas do Tío Pedro do Palleiro”, recollida por Xosé María Álvarez Blázquez [1972] responden a un cambio na postura diante do cura, fortemente anticlerical, que aparece ben reflectida na literatura galega culta deste momento, deixa algunhas pegadas, moi poucas na literatura popular recopilada ata o século XIX, pero non é difícil de supor que deberon ter unha importante presenza nas realizacións orais.

6. Burlas sen dobre intención.

Atopamos moitas e moi variadas referidas a calquera oficio ou profesión, é dicir, contra todas aquelas figu-

ras que representan a *outredade*. Neste caso o crego funciona como un personaxe gracioso máis. Hai cantigas que ridiculizan o seu despiste (99), aínda que esta tamén poden ser entendidas en clave satírica, se a referencia ás ameixas se entende en sentido metafórico polas mulleres da súa casa. Noutras ocasións en realidade atopamos cantigas que pretenden gañar a deferencia do sacerdote no seu ministerio (100). En xeral, son estes ataques non ferintes e carentes de calquera visión crítica.

AS RAZÓNS DA BURLA DOS CREGOS

Non descubrimos nada ó afirmarmos a necesidade que o ser humano ten da risa:

La risa, en realidad, es un fenómeno exclusivamente humano, y como tal siempre está sujeta a una realidad histórico-cultural particular. Una investigación minuciosa a través de la “producción” del hombre -mitos, fábulas, juegos, creencias, ritos- ha demostrado que “cada categoría o especie de risa es propia de los pueblos que se encuentran en una fase determinada de su desarrollo económico y social” [V. Propp en Jacobelli 1991: 78]⁶.

A sátira é unha das formas empregadas habitualmente na tradición para provocala. A presenza irónica, cando non claramente sarcástica, dos pecados dos curas ten un lugar destacado nos cancioneros populares do occidente católico á par das burlas habituais ós distintos oficios. Sen dúbida ningunha o imaxinario tradicional reflicte así, en clave de humor e sátira, a súa condición de integrante diferente (contranatura, poderíamos dicir) dentro dun enclave social determinado, que no caso galego adoito é a parroquia, tanto por se corresponder co espazo propio de cada crego como por constituír o núcleo elemental do xeito de vida galego. Pénsese naquelas cantigas que inclúen a figura do cura como elemento de comparación na rivalidade entre parroquias,

5. Recollida como dito, pero que máis ben semella unha cántiga.

6. O texto que vai entre comiñas está tirado da tradución italiana de Vladimir Propp, “Il riso nel folklore”, *Edipo alla luce del folklore. Quattro studi di etnografia storico-strutturale*, Turín, 1975, p. 49.

O cura que me casou
seica estabavos borracho
siquera me preguntou
si era femia ou si era macho.

O cura que me casou
seica estabavos borracho:
siquera me preguntou
si era femia ou si era macho



BARANGA
8/02
O crego cando namora V

unha función que no cancionero poden desempeñar tamén os mozos, as mozas, os gaiteros, os santos ou outros personaxes xenéricos, gabando o propio e censurando o alleo.

*As mociñas, as de Calvos,
gastan reló de pulseira,
en cambio as de Padroso
gastan navalla barbeira.* [XL, 48, 348]

*Na parroquia de Salcedo
hai rapazas moreniñas;
tamén as hai en Mourente
e son máis apañadiñas.* [DB, 3257]

Mais cando esta rivalidade local se fundamenta na figura do cura viran as tornas. O fistor acode ás mesmas fórmulas deste tipo de cantigas e emprégaas de xeito paródico, de tal xeito que a burla ó alleo convértese, sen máis, nunha burla ós cregos, ou, máis en concreto, á súa vida sexual, tal como indican as diversas referencias á roupa que aparecen nestas cantigas (*vid. supra*)

En calquera caso, e aínda que os motivos humorísticos recorrentes sexan maiormente os de temática sexual, no cerne da sátira está a constatación burlesca da súa condición de home diferente na sociedade tradicional con respecto das características produtivas e reprodutivas consideradas naturais (traballar no campo, casar, procrear...) e que gobernan o xeito de vida dos outros integrantes da parroquia. Por iso, calquera desviación dos preceptos específicos da súa condición relixiosa (soberbia, luxuria...) foron o motivo básico de risas e burlas desde a consolidación do modelo de comportamento dos cregos que coñecemos⁷ (101).

Aínda que en menor medida, atopamos cantigas de burlas que tratan da súa gula e do seu apego ó diñeiro, “pecados” que, por outra parte, eran os únicos “permitidos” pola doutrina eclesiástica.

Algúns estudiosos, sen embargo, teiman en nos presentar a vida cotiá dos cregos do rural como un xeito de vida que se semellaba moito á vida dos mais labregos. Este é o caso de Vicente Risco, quen nos seus traballos de etnografía nos describe a vida da aldea cun abade perfectamente integrado no seu entorno:

A vida destes abades non se diferencia moito da dos paisanos ou, no mellor dos casos, da dos señores de aldea: fóra do seu ministerio, miran pola súa vida, coidan dos eidos e da facenda, se a teñen, divírtense coa caza ou coa pesca, xogan ó tresillo, canto teñen con quen, xúntanse cos compañeiros nos “preceutos” (cando os chaman para a confesión, no tempo do cumprimento pascual), nas feiras e nas festas, comen e beben abondo, en xantares onde se desquitan un pouco a monotónía e do isolamento en que viven. [Risco 1994: 199]

Contra o que afirma Risco, e logo outros antropólogos, baseándose no entorno real, o cancionero (o imaxinario popular, logo) teima en marcar como prototipo diferente os comportamentos dos sacerdotes. Curiosamente atopamos textos nos que se afirma en clave irónica a semellanza dos cregos amancebados e os labregos. Este é o único caso de comparación expresa entre ámbolos grupos sociais. Polo tanto, constatamos un desexo constante por marcar as diferencias tendo en conta que o modelo ideolóxico dominante no cancionero, o modelo-patrón, é o dos labregos, e o resto dos oficios ou personaxes son figuras alleas, figuras que sempre serán escarnecidas polo feito de ser diferentes do *suxeito por defecto*, labrego, e sobre todo cando tenta comportarse coma un home máis, tanto en sentido literal como figurado (102-103).

Por outra banda, un comportamento axeitado ós preceptos relixiosos carece de calquera interese para o cancionero, é dicir, non é funcional. O primeiro obxectivo das cantigas é ó da diversión, o humor, xa que logo, só a transgresión das convencións pode ser materia humorística. Unicamente se pode prescindir

7. Risco [1994: 201] e Pedrosa [1995: 95] afirman que as burlas de tema sexual ou aquelas outras nas que o cura queda desairado teñen precedentes medievais en tódolos países.



¿A donde vas, Maripepa?
 ¿Que che importa, José?
 Vou á casa do crego
 por un carto de te

do humor cando as cantigas teñen outras finalidades prioritarias: ben didáctica, como as cantareas infantís -pero non os *xoguetes*- ou certas cántigas relixiosas; ben para comunicar un sentimento verdadeiro, como moitas cantigas de amor e desamor. Por iso o humor é a clave fundamental de tódalas cántigas relativas ó crego, nas que sempre se xoga co dobre sentido. Neste senso aproxímanse moito ós mecanismos habituais da adiviña, pois aparentemente hai unha gran

distancia entre o que se di e o que realmente se quere dicir. E este xogo é o que xera o humor.

Estes mesmos mecanismos de burla e escarnio coinciden, por suposto, co tratamento que reciben outros personaxes prototípicos do cancionero (o xastre, a costureira, o ferreiro...) e mesmo os vellos, é dicir, todos aqueles que non se dedican a traballar no agro ou que xa non son productivos. Pero, particularmente, con determinadas mulleres. Xa vimos que a feminización do cura non era inocente, sobre todo na sociedade agraria tradicional na que o reparto social dos roles de xénero está tan estereotipado como admitido, por iso calquera vulneración do “masculino” ou do “feminino” se considera como unha ruptura da *lei natural* que se debe censurar ou serve para sustentar actitudes carnavalescas, e a sátira éo. Pero ademais, o imaxinario popular establece unha oposición dialéctica entre “o labrego” o “non-labrego”, que leva unha vida diferente e mesmo cun nivel superior (tíramos esta oposición de González Reboledo [1995: 16-21] na súa análise dos mouros no imaxinario popular en relación cos cambios nas estruturas sociais). Ademais, alén da primixenia función lúdica, a parodia o humor e a sátira poden chegar a subverter os valores morais dominantes. Neste senso, González Reboledo [1971: 28] nega que este tipo de sociedades (e, xa que logo, as súas manifestacións culturais) sexan inmovilistas e estáticas por natureza. Ben ó contrario. Ó seu ver, acudindo ó humor e á sátira esta sociedade modifica os valores do seu contexto cultural e moral e mesmo se rebela contra a orde establecida transgredíndoa.

Polo que fai á imaxe do cura, moitas veces entraron en conflito a moral dominante e o irreverente imaxinario popular. Así, Emilia Pardo Bazán, que era unha gran coñecedora do folclore do país (non en van foi a primeira presidenta da Sociedad El Folklore Gallego, auspiciada por Antonio Machado y Álva-

rez⁸), fai a seguinte reflexión no seu artigo sobre o *Cancionero popular gallego* de Pérez Ballesteros, tan gabado por ela e polos seus coetáneos.

Pero las coplas más crueles, donde la irreverencia instintiva del pueblo se explaya, son otras, que no todas han encontrado cabida en el Cancionero, y glosan con sangrienta burla la intimidad del crego y del ama -una de esas facecias vinculadas ya al fondo común del humorismo popular.- ¿Por qué motivo, después de la vieja, ha de ser el clérigo el personaje comentado y puesto en solfa en las canciones aldeanas? [Pardo Bazán 1984: 113]

Prosegue a súa tese censurando a falta de valentía do pobo que ataca a unha clase maiormente beneficiosa para a sociedade e non ousa empregar

el látigo satírico para los que lo explotan, desangran y oprimen, habría cantares para rato sobre caciques, secretarios, alcaldes de monterilla y procuradores endiablados. Ni uno encuentro en todo el Cancionero”. [Pardo Bazán 1984: 114]

Pola súa banda, Ramón Cabanillas, na súa introducción a *Antífona da cantiga*⁹, libro co que principiou a súa andaina a emblemática Editorial Galaxia durante a dictadura de Franco, procura suavizar a opinión que sobre os cregos ten o imaxinario popular apoiándose, naturalmente, nunha lectura máis irónica que satírica dalgunhas cántigas recollidas e todas elas con referencias sexuais tan veladas que algunhas mesmo puideran parecer simples críticas inxenuas.

No que toca ós cregos tan traídos e levados nos rueiros campesíos, sin menoscabo do reconocimiento da sua virtude e bon consello, ós cantadores aprácelles chiscarlle o ollo e tirarlles pedriñas por xoldra e divertimento. Si ás veces a pedriña é un seixo nunca chega o sangue ó río e a sotana

8. Vid. Blanco [1992, I: 99-103] e González Reboledo [1990: 7-8].

9. Vigo: Galaxia, 1951. Hai reedicións por separado deste texto. Por unha banda, a escolma de seu, que apareceu co título *Cancionero popular gallego* [Vigo: Galaxia, col. “Biblioteca Básica da Cultura Galega” 15, 1983] e por outra a introducción que agora citamos dentro da súa *Obra completa* [1981], a cargo de Xesús Alonso Montero. Esta escolma de Cabanillas recolle en boa parte textos xa publicados en cancioneros anteriores (ás veces nas variantes que el escoltiu no Salnés) e algunhas recollidas por el mesmo na súa comarca natal.



O diñeiro está nos cregos
e nos frades dos conventos,
que recollen a gavelas
de bautizos e casamentos.

BARANCA

8/02

O crego cando danou VI

O diñeiro está nos cregos
e nos frades dos conventos,
que recollen a gavelas
de bautizos e casamentos

O crego vendeu a besta
por non lle dar de beber
agora ten qu'andar o crego
a cabalo da muller.



BARANGA
8/02

O crego cando morreu VIII

O crego vendeu a besta
por non lle dar de beber;
agora ten qu'andar o crego
a cabalo da muller

sae sen lixo da liorta" [Cabanillas 1981: 337].

A censura é ben evidente. Ou, se cadra, habería que falar de autocensura necesaria tendo en conta a significación do proxecto editorial galeguista que publicou esta obra e maila contención anticlerical do *Cancionero* de Pérez Ballesteros e doutros que Cabanillas toma como modelo: das 67 coplas que inclúe no capítulo titulado "Santos, cregos e santuarios" só nove se ocupan de curas.

Se desde a perspectiva antropolóxica puidemos comprobar que a burla do crego funciona como un mecanismo de subversión, desde o punto de vista discursivo (e, xa que logo, máis estrictamente textual) pode-

mos ratificar que a función da ironía é "*l'alliberament del discurs respecte a unes lleis restrictives que la racionalitat pública li vol imposar*" [Salvador 1986: 145]. Xa que logo, a ironía (sobre todo cando acada a categoría de sátira) é máis defensiva que polémica e, polo tanto, o sacerdote é obxecto dela porque se concibe como un *outro* que nin é labrego nin cumpre con todas as marcas da virilidade. Estereotípase como personaxe agresor transformando a posición de autoridade que o caracteriza nunha serie de imaxes grotescas que producen inmediatamente a risa dos parroquianos cando intenta comportarse como o resto dos homes da aldea, tentativa na que o personaxe, segundo o imaxinario popular, sempre fracasa.

Abreviaturas empregadas (cancioneiros ripados ou citados)

DB= Blanco, Domingo. *A poesía popular en Galicia (1745-1885)*, 2 t. Vigo: Galaxia, 1992.

NZ= Nuevo Zarracina, Daniel G. "Cancionero popular asturiano". *Revista de Dialectología y tradiciones populares*, t. II (1946): 271.

PB= Pérez Ballesteros, José. *Cancionero popular gallego y en particular de la provincia de la Coruña*, 3 vols. Madrid: Librería de Fernando Fé, col. "Biblioteca de las Tradiciones Populares Españolas", t. VII-IX-XI. 1886. Facs. ó coidado de Xesús Alonso Montero, en 3 t. Madrid: Akal, col. "Arealonga", 36-37-38, 1979.

RC= Cabanillas, Ramón. *Cancionero popular galego*. Vigo: Galaxia, 1983 [1973].

RV= Rico Vereá, Manuel. *Cancioneiro popular das terras do Tamarela*. Vigo: Galaxia, 1989.

XL= Lorenzo Fernández, Xoaquín. *Cantigueiro popular da Limia Baixa*. Vigo: Penzol, 1973.

XMAB= Álvarez Blázquez, Xosé María (ed.). *Cantares de cego*. Vigo: Castrelos, col. "O Moucho" 24, 1972.

ZM= Zamora Mosquera, Federico. *Refráns e ditos populares*. Vigo: Galaxia, 1972.

BIBLIOGRAFÍA CITADA

Blanco, Domingo. "Limiar". *A poesía popular en Galicia (1745-1885)*, t. I Vigo: Galaxia, 1992. 7-113.

Cabanillas, Ramón. "Antífona da cantiga". *Obra completa*, 3 vols. Ed. de Xesús Alonso Montero. Madrid: Akal, 1981. 314-375.

Franco Grande, Xosé Luís. *Diccionario galego-castelán*. Vigo: Galaxia, 1983⁸.

González Reboredo, Xosé Manuel. "Folklore dos castros do Incio". *Grial* 31 (1971): 21-29.

—, Introducción. *Lendas galegas de tradición oral*. Vigo: Galaxia, 1995. 9-35.

González Reboredo, Xosé Manuel (ed.). *Nacemento, casamento e morte en Galicia*. Santiago de Compostela: Consello da Cultura Galega, 1990.

Jacobelli, Maria Caterina. *Risus Paschalis. El fundamento teológico del placer sexual*. Barcelona: Planeta, 1991.

Mariño Ferro, Xosé Ramón. *Antropoloxía de Galicia*. Vigo: Xerais, 2000.

Pardo Bazán, Emilia. "El Cancionero Popular Gallego". *De mi tierra*. La Coruña: Tipografía de la Casa de Misericordia, 1888. [Reeditado en Vigo: Xerais, 1984; cítase por esta].

Pedrosa, José Manuel. *Las dos sirenas y otros estudios de literatura tradicional*. Madrid: Siglo XXI, 1995: 95-96.

Risco, Vicente. *Etnografía*, en *Obras Completas*, t. 3. Vigo: Galaxia, 1994.

Salvador, Vicent. *El gest poètic. Cap a una teoria del poema*. València: Institut de Filologia Valenciana / Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 1986.

Para simplificar o sistema de citas, empregamos as iniciais dos autores ou editores das recopilações manexadas seguidas do número de cántiga (por exemplo, [DB, 992]) e, cando isto non abonda, o tomo a romanos, a páxina e o número de cántiga ([PB 42, 421]). Na bibliografía final aparecen os datos destes libros.

49 [DB, 1738]

Tódolos cregos e frades
debían de ser queimados
que ten fillos e muller
coma se foran casados.

50 [ZM, 165]

O crego e máis a criada e tamén
seu capellán; todos xuntos no
muíño, non sei que raios farán

51 [PB II, 254, 63]

O crego d'a miña aldea
dorme co a ama ó lado
por si lle da un dolor
que lle acoda de contado.

52 [DB, 137; PB I, 171, 53]

O cura desta parroquia
deixa dito á criada:
nena, si non veño logo,
deítate na miña cama.

53 [DB, 2788]

O crego cando vai fóra
deixalle dito á criada
moza si non veño logo
non te me durmas na cama.

54 [DB, 1277]

O cura de San Vicente
é un grande confesor;
que confesa á súa criada
debaixo do cobertor.

55 [DB, 3460]

O crego vendeu a besta
por non lle dar de beber;
agora ten qu'andar o crego
a cabalo da muller.

56 [DB, 3461]

O crego e mais a besta
non poden comer cebada;
agora tendrás qu'andar, crego,
a cabalo da criada.

57 [DB, 3464]

Tódolos cregos ten fillos
méenos o señor abade;
aquele ten un pequeniño
cuidan quen ninguén llo sabe.

58 [DB, 1026]

O crego e mais a criada
están facendo lum'ó forno;
os filliños ó redor:
"mamái, teta; papai, bolo".

59 [PB I, 171, 55]

O crego e mail-a criada
botaron o pan n-o forno;
y os pequenos lles dician
mamái, teta; papái, bolo.

60 [DB, 121]

O caravel cando nace
trae o bico enrevellido
todas as fillas do crego
chaman ó pai: -Señor tío.

61 [DB, 3692]

O señor Abade
cantamosl'o Maio,
como ten subriñiños
negounos o aguinaldo.

62 [PB II, 255, 67]

O'creguiño d'esta aldea
regalálo qu'é meu tío;
meterll'un pan por un ollo
sacarll'o por un oído.

63 [DB, 265]

Eu ben vir estar o crego
tendendo nos cuiñiños;
dixen entre Dios e min:
este crego ten miniños.

64 [DB, 1671]

O crego foi ó muíño,
foi cun fol e veu con outro
par'aforrar á criada
qu'está parida de pouco.

65 [DB, 2795]

Si o crego vai no muíño
e lev'un fol e trai outro
¿que ten que ver coa criada
nin si ela pareu hai pouco?

66 [DB, 2790]

Cand'o crego ou a criada
teñen na casa un meniño
sole o crego darlle as papas
i a criada lere no libro.

67 [DB, 3487]

Non te namores no crego
nin tampouco no casado;
namórate no solteiro
qu'e amor desengañado.

68 [DB, 220]

A cama do crego é boa,
mais no medio ten un ¡ai!:
a nena que nela dorme
ó reino de Dios non vai.

69 [DB, 128]

O crego cando enamora
ofrece moitos ichavos;
¡Namora, crego, namora,
que t'han de levar os diablos!

70 [DB, 268]

O crego cando namora
logo promete almendriñas;
namorai, namorai cregos,
que vos nasan as nacidas.

71 [DB, 1565]

O crego está preñado,
xa lle chían as orellas;
agora saberás, crego,
de que mal morren as nenas.

72 [PB II, 254, 65]

O crego está magoado
que ll'hincharon as orellas,
ahorá saberás, crego,
de qué mal morren as nenas.

73 [DB, 3592]

Estudías para crego;
era mellor que o deixaras:
eres amigo das mozas,
gústanche moito as criadas.

74 [DB, 123]

Unha vella dixo a outra
polo cachucho da porta:
si ch'o crego pide un bico
dálle unha figa retorta.

75 [DB, 2884]

Aquela vella que vende os angasos
anda preñada do crego de Pasos.

76 [DB, 1553]

Unha vella moito vella,
vella como Zaragoza,
tratánoll'o casamento
e de vella tornou moza.

77 [DB, 2810]

Díxome un frade d'Ermelo
un día desd'a ventana:
"Rapaza, sé miña amiga,
que non has de perder nada".

78 [DB, 837]

Díxom'un frade de Conxo
que fose a súa devota;
eu tamén lle respondín
que fose a levar a Coca.

79 [DB, 1303]

Arrenégote Demonio,
desconxúrote enemigo:
o cura desta parroquia
queríase casar comigo.

80 [DB, 199; PB I, 172, 58]

O cura chamoume rosa,
eu tamén lle respondín,
desas rosas, señor cura
non as ten no seu xardín.

81 [DB, 1288]

O cura chamoume Rosa,
eu chameille burateiro;
xurou que m'ha de prender
o pé do seu limoeiro.

82 [DB, 3419]

Teño unha rosa na horta,
na cama me dá o cheiro;
¡ai, que linda rapariga
para min, qu'estou solteiro.

83 [DB, 2784]

Miña nai, dem'un mantelo,
que me quero confesar;
o crego que ten amoros,
¿que consello m'ha de dar?

84 [DB, 3803]

-Buenos días, señor cura,
¿como lle vai coa criada?
-Vaime ben, miña filliña,
mellor nos irá na cama.

85 [DB, 3406]

O cura que me casou
trata de m'ir velar;
si me dá polo intento
volvereim'a descasar.

86 [DB, 3793]

¿A donde vas, Maripepa?
-¿Que che importa, José?
Vou á casa do crego
por un carto de te.

87 [DB, 776]

Levantáronm'as miñas veciñas
qu'andaba co crego debaixo das viñas;
eu a verdade non vola nego
mais non me viron nunca co crego.

88 [DB, 3662]

Mormúranme as miñas veciñas
qu'ando co crego debaixo das viñas:
arrenego, arrenego, arrenego
qu'estaba debaixo do crego.

89 [DB, 3663]

Mormúranmme as miñas veciñas
qu'ando co crego debaixo das viñas:
a fortuna non é para min
que'estaba o crego enriba de min.

90 [DB, 2251]

Almorsei en cas do crego,
hei de volver a xantar;
se no m'arrimo a quen ten,
quen non ten, non ten que dar.

91 [RC, 446]

Non hai cousa mellor no mundo
que ser criado dun crego,
pan de trigo nos bautizos,
bo viño nos casamentos².

92 [DB, 774]

Na vida tal vin
nabizas con alcacén³.
Comeunas o crego d'Ares;
que boa vida se ten.

93 [PB II, 261, 91]

Señor cura, señor cura,
aquí lle ven a criada
que lle ten que perguntar
como se guisa unha cabra.
-Aceitorum, vinagrorum,
e un pouco pirixelorum
et in secula seculorum.⁴

94 [DB, 842; PB II, 62, 47]

O crego vender, vendeu,
xa non tiña que vender;
vendeu o rabo da besta,
borrachón, para beber.

95 [DB, 894]

O cura que me casou
seica estábavos borracho:
siquera me preguntou
si era femia ou si era macho.

96 [DB, 3494]

Tódolos curas, miniña,
todos gastan boa capa.
bo sombreiro, boa mula,
bo gabán, boa casaca.

97 [DB, 703]

Conta feita e rematada
fixo o crego d'Agolada;
tres porcos e seis touciños
seis orellas e tres rabos,
doce pés e tres fociños.

98 [XMAB, 12 e 14]

Sin contar co que leva o cura
que tamén rapa uns cuartiños;
xa me tembra o meu corpo
cando vou face-lo bautismo.
[...]
O diñeiro está nos cregos
e nos frades dos conventos,
que recollen a gavelas
de bautizos e casamentos.

99 [DB, 1455]

O cura da miña aldea
mentres lé o breveario
non se coida das ameixas
que lle rouban noutro lado.

100 [DB, 572]

Señor cura, señor cura,
a doutrina non lla sei.
Pídam'unhas cantiguiñas,
qu'eu llas repinicarei.

101 [ZM, 276]**OS CINCO MANDAMENTOS DOS CREGOS**

Querer ao Noso Señoríño
polo diñeiríño.
Amolar dispois de confesar.
Boa sobriña, bon pandeiro
e bon puheiro.
Dispois de ben farto, aunar.
Ter con tino, branco e tinto.

102 [RV, 28, 14]

O cura desta parroquia
nin é crego, nin señor,
mantén fillos e muller
coma outro labrador.

103 [RV, 29, 21]

O cura desta parroquia
nin é crego, nin señor,
anda botando os nabos
coma outro labrador.

1. No cancionero asturiano atopamos cántigas semellantes nas que a moza lle lembra o cura a súa condición ("mire el libro").

*El señor cura mirome
y dixome yera galana:
señor cura, mire el libro
qu'esto non i emporta nada.* [NZ, 271]

2. No cancionero asturiano:

*Arrimeme, arrimeme,
fume arrimando,
a la olla del cura
sorbii el caldo.* [NZ, 271]

3. "[...] cebada, centeno o avena que se siega verde para forraje" [FRANCO GRANDE, 1983: 63]

4. Esta cántiga, que aparece noutras versións (Pedrosa 1995: 96, nota 71) precedida por:

*Kirie eleison,
kirie eleison,
daca la oblada
y quita quistión*



XAVIER BARREIRO

Santiago

Técnico Superior de Restauración



O Millo

Xavier Barreiro

Contecer dos pobos sedentarios está estreitamente vinculado ó cultivo dun produto agrícola. Se este alimento conleva certo protagonismo relixioso, como convertelo nun deus, e lle engadimos un anaco de misterio e de lenda, entón temos o millo americano.

O millo (*Zea Mays*) coñécese en América dende hai máis de 10.000 anos, sendo sustento básico de espírito e corpo, e cultivábase dende hai máis de 7.000 unhas trescentas especies. Os achádegos arqueolóxicos máis antigos datan do ano 3600 a. C., atopados na rexión de Tehuacán, México. A orixe da planta do millo foi un enigma ata que en 1986 C. Mangelsdorf demostrou que provén dun cruce entre un millo primitivo e unha forma perenne do teosinte (*Zea diploperennis*). Así e todo, este gran necesita do home para reproducirse, de seu non é posible espallar os grans. Na época precolombina estendeuse dende centroamérica ata Canadá e Arxentina.

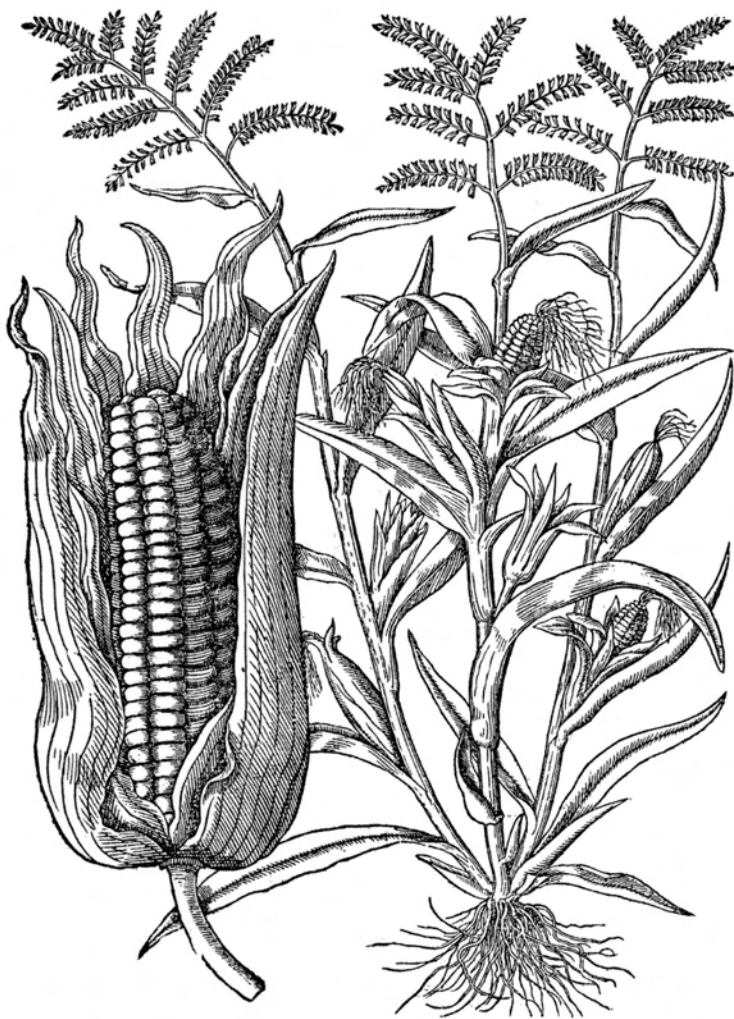
Según o *Popul Vuh*, o libro sagrado dos maias, os deuses crearon ó home ó final da creación do universo, despois de tres intentos. O primeiro foi con barro, pero era un material moi blando e desfíxose coas primeiras choivas. De seguido fixérono de madeira, pero o resultado foron seres duros e insensibles que non respetaron ós deuses, así que destruíronos; algúns sobreviviron e deron lugar ós monos actuais. O terceiro e último intento foi a creación do home

de masa de millo. O deus maia do millo chámase *Yum Kaax* e aparece nas antigas representacións coa cabeza en forma de mazaroca. A palabra maia para o millo é *k'ol*. Os actuais maias siguen a usar a expresión «o millo é o noso sangue», e cando nace un neno córtanlle o cordón umbilical sobre unha mazaroca de millo.

A relixiosidade dos aztecas tamén estaba vencellada ó millo de varios xeitos: deuses representados como mazarocas; ofrendas de tortas e grans; ídolos de masa de fariña milla; culto á fertilidade e a agricultura. Como nos relata Fr. Diego Durán na *Historia de las Indias*, «los sacerdotes y dignidades del templo tomaban el ídolo de masa y desnudábanle aquellos aderezos que tenía, y así a él como a los trozos que estaban consagrados en huesos y carne suya, hacíanlos muchos pedacitos y, empezando desde los mayores, comulgaban con ellos a todo el pueblo, chicos y grandes, hombres y mujeres, viejos y niños, y recibíanlo con tanta reverencia y temor y lágrimas que era cosa de admiración, diciendo que comían la carne y los huesos del dios, teniéndose por indignos de ello».

Cristóbal Colón escribiu no seu diario o 4 de novembro de 1492, durante a súa estada en Guanahaní, hoxe illa Watlings, que «había mucha tierra cultivada con una especie de frijol y una clase de cereal que ellos llaman *Mabiz*, que sabía muy bien cuando se cocía o se secaba y se molía para hacer harina». Non

• FORMENTO INDIANO.

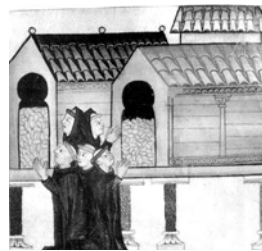


10 *desi che il temperamento del formento d'India sia simile al nostro, è poco più caldo, il che ne dimostra la dolcezza del suo pane. Fa la farina bianca, della quale fanno il pane, la sostanza del quale è più grossa, e più viscosa del nostro. Et però si giudica che il suo nutrimento sia più grosso di quel del nostro, e che però possa facilmente oppilare. Onde la farina di questo formento per gli impiastri maturati deve ragionevolmente essere utilissima. Impero che servando con la sua viscosità i meati, non può essere se non buona per maturare. Ma poi che l'hauer qui ragionato del formento d'India mi riduce a memoria il Saraceno, non posso lasciare di non scrivere anchor di questo l'istoria, e le virtù sue. Questo adunque (per quanto io me n'intenda) ne fu portato in Italia d'Africa, e però in molti luoghi d'Italia, si chiama Saraceno, quantunque in altri luoghi lo chiamino Formento. Produce quando nasce le foglie quasi tonde, le quali crescendo diventano, come d'hedera, ma più molli e più appuntate. Fa il gambo fragile, tondo, uacuo, rosso, e pieno di foglie, crescendo all'altezza di due gombi, e qualche volta maggiore. Fa i fiori in cima copiosi, bianchi, e racemosi, da i quali nasce un seme triangolare, il cui guscio è nero, e la midolla bianca. Semina si il mese d'Aprile, e raccogliasi maturo il mese di Luglio,*

Sara
historia.

*Fomento indiano,
xilografia de Pierandrea Mattioli,
Venezia 1568.*

se sabe exactamente se Colón trouxo o millo ó regreso do primeiro viaxe, pero o cultivo do millo en Europa iniciouse en España a comezos do século XVI, espallándose a Portugal, Francia e Italia (Venecia) no 1530. Aínda que non hai unanimidade entre os historiadores, a maioría deles están de acordo en que o primeiro milleiral europeo sementouse en 1494 en Sevilla, España. No século XVII xa se cultivaba a gran escala no sur de Francia, riveira do Danubio, nos Balcanes e países do sur de Europa. No século XVIII,



Cantiga CLXXXVIII

emigrantes ingleses e franceses introduxeron variedades precoces de millo de Canadá en Inglaterra, Holanda e norte de Francia. Máis tarde sementouse en Austria, Checoslovaquia, Polonia, Croacia e Hungría. Hoxe é o cereal máis sementado no mundo.

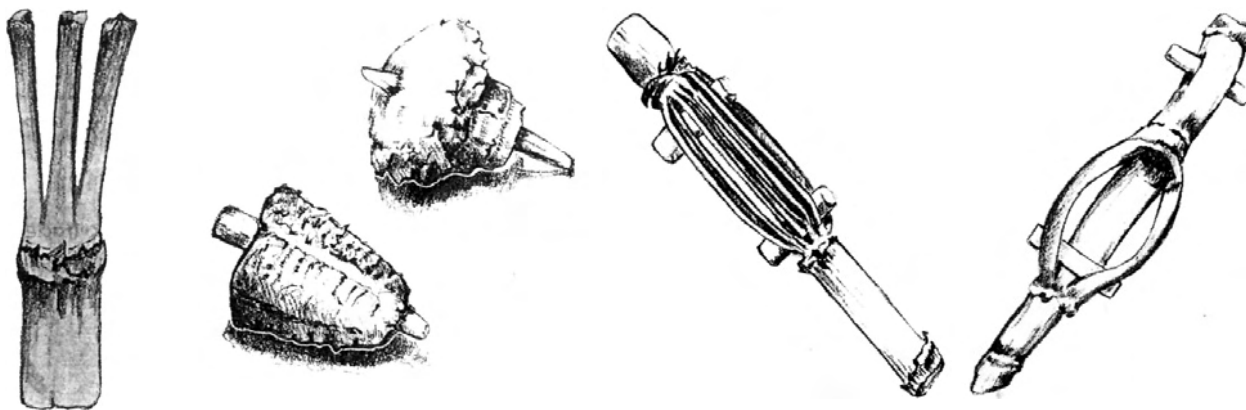
Ó igual que lle aconteceu ós conquistadores e relixiosos españois no seu primeiro contacto co novo cereal (os primeiros devían polo pan de trigo e os últimos só admitían este na eucaristía), en Europa rexeitouse o millo nun principio ata que se decataron da maior produtividade por hectárea. Tamén axudou a necesidade de alimentos (consumíase fariña de landras por necesidade) e a falta de terra para sementar cereal. No tempo da fame, en Irlanda fixéronse campañas a favor do seu consumo, recetario incluído.

Cómpre salientar que o millo chegou ó vello continente con dous compañeiros moi influíntes na gastronomía futura: a pataca e o tomate.

O Millo Fala Galego

Como ben decía Fr. Martín Sarmiento, «más útil ha sido a España la primera espiga de maíz que se ha traído de América para ser sembrada que todo el cerro del Potosí»

Do latín *milium*, grans pequenos e en gran número, xurdeu millo para expresar un dos totems da cultura



Estraloque, bailaretes e violín de millo. Ilustracións de Teresa Rubio Alvariño no libro "Xoguetes e sons da natureza"

gastronómica galega, e quizais unha das fontes de alimentación máis recurridas no mundo. Dende a época castrexa, en Galicia chamabáselle millo ó *míjo*, o millo miúdo ou paínzo (*Panicum miliaceum*), pasando a denominarse millo ó gran orixinario de América fai case catrocentos anos. Na Península Ibérica coñécese coma maíz, xa que ó preguntarlle os conquistadores españois polo nome desa pranta a un nativo caribeño, este respóndelles *ma is*, querendo dicir tómao, cólleo ti mesmo.

Segundo di F. Bouza Brey, «seméntase o millo en terra galega por primeira vez no 1605 na Mariña lucense, quizais nas leiras mindonienses de Doña Magdalena de Luaces, a dona do Almirante Don Gonzalo Méndez de Cancio, noble asturiano e antigo gobernador de Florida», e aínda pasarán anos antes de espallarse por toda Galicia; no 1630 entra no Salnés. O millo veu en dúas arcas das que só se conserva unha en Tapia de Casariego, Asturias.

E. Rivas Quintas (etnógrafo, doutor en Filoloxía Románica e autor do libro "Millo e hórreo. Legumia e cestos"), xunto con M. Murguía, prantexan unha hipótese cun arrecendo a misterio na cultura do millo en Galicia: ¿xa se coñecía no Noroeste o millo maízo antes da primeira viaxe de Colón? O primeiro preguntase como é posible que na miniatura da Cantiga CLXXXVIII de Santa María, de El-Rei Alfonso XII, aparezan espigas de millo como as de hoxe nun hórreo, se ben filoloxicamente non atopa probas. M. Murguía, según Rivas, apunta que o millo "se coñecía antes del descubrimiento de América y los europeos lo habían visto en Tartaria y China...", e remata explicando que a Galicia poido traelo no século XIII Paio Gómez de Soutomaior, cando a embaixada ó Gran Tamerlán.

Do século XVII en diante comeza a cultura galega do millo que se manifesta na gastronomía, no léxico, na toponimia, nos apelidos, nas labours do campo, no

refraneiro popular e na sociedade. Aínda que esta data está contrastada, pola contra, E. Rodríguez afirma no seu diccionario que este gran era «conocido de muy antiguo en nuestro país -en el cancionero de la Vaticana ya se habla de debullar o millo, pero no se refiere propiamente al maíz que fué importado de América- desde antes del siglo XVI, pues ya en esa época se hablaba de él en documentos gallegos, y ya entonces se cultivaba en los alrededores de La Coruña». As súas orixes non están claras, pero de certo que non é anterior ó século XVII.

Trouxemos o millo de América pero non a técnica azteca da nixtamalización que permite aproveitar todas as sustancias nutritivas dese cereal; este proceso consiste en cocer o gran de millo en auga con cal para moelo logo de que perda a vaíña externa na cocción. Ó igual cos aztecas soubemos plantar fabas e cabazo ó redor do millo para que non medrasen herbas debaixo das follas da cucurbitácea e aproveitamos a capacidade das leguminosas para fixar o nitróxeno na terra, en beneficio do millo. Así e todo, unha dieta baseada só no millo como cereal conduce a unha carencia de vitamina B provocando a pelagra, doenza que era moi común na Galiza da costa, ademais de obstaculizar a asimilación de certos aminoácidos e proteínas na dixestión. Aztecas, Maias e Incas non padeceron esta enfermidade. Co millo e coas mazás dase a paradoxa de que sendo grandes produtores non fomos capaces de producir a sidra que consumimos nin de elaborar whisky (*bourbon* chámase a este licor feito con millo) coa inmejorable calidade das augas da Galiza dos mil ríos.

O millo, na zona da costa, e a castaña, no interior de Galicia, foron os cereais que de cotío lle quitaban a fame ós nosos devanceiros. O gran americano tardou ata un século en sementarse nalgúns zonas, pero unha vez implantado o seu cultivo fixo desaparecer ó paínzo e convirteuse no cereal galego máis consu-

mido, onde antes da súa chegada predominaban os cereais de inverno (centeio). Na Galicia occidental penetrou rapidamente causando a desaparición do cultivo doutros cereais, e na Galicia interior non asentou ata ben entrado o século XVIII. O veciño de Pontevedra Cruz Gallástegui, logo do seu paso polos EE.UU., foi o primeiro en obter millos híbridos no mundo.

Este cereal, alimento inmigrante e sudamericano, non só nos quitou a fame de enriba, ademais os nosos cativos emprégano como xoguete: o estraloque (instrumento nusal), escopeta de millo, bailaretes de carozo, colar de grans de maízo e ata un violín.



Cruz Gallástegui

Vocabulario do Millo en Galicia

amontear: a terceira sacha que se lle dá ó millo.

amusiado: millo doce.

arandar: a segunda sacha que se lle dá ó millo.

arrandas: papas de millo.

arrendar: darlle a segunda sacha ó millo.

barbadela: filamentos do mazaroco; barbas do millo, bico, pera.

bica: pan de millo que se coce na pedra quente da lareira tapado polo testó da bica, hallula, bola do lar, **proia**. Torta de fariña cocida no forno, que se é de millo tamén se chama **fanchón**.

broa: pan de millo; palabra de orixe celta. A broa é escarolada cando non ligou ben a masa por non penetrar ben a fariña.

cabaceiro: hórreo de madeira para garda-lo millo.

cañoto: cana seca do milleiro.

carozo: carolo, o que queda do mazaroco despois de debullalo. Emprégase para facer lume.

caruncho: (*Ustilago maydis*) fungo do millo; o caviar azteca coñecido como **buítlacoche**.

cosco: follas secas ou verdes do milleiro; **poma**, carocha.

debesar: merma do millo cando se deloira ó poñelo a secar.

decruar: primeira labor de rella que se lle dá á terra, para aireala, onde se vai sementar millo; sachar no millo para arrinca-las malas herbas.

desapondoar: agrómanlle as flores ó millo.

escasula: debulla-lo millo.

escribir: peneira-lo millo pouco moido, pasalo pola criba.

esfolada: nome que se dá á operación de quitarlle-las follas ó mazaroco para poñelo a secar e que remata nunha festa; noutras zonas dise **bullado do maízo**.

esmillarse: esnaquizar-se o pan de millo por non ter ligada a masa, dise que o pan é **revenido**.

espicha: garabullo co que se fai un burato na terra pra botar os grans da semente.

feces: comida feita coa bola de fariña milla empregada para clarificar a

manteiga de vaca. Cocida coas borras desta, ás que se engade máis fariña e auga, temos unhas papas de millo. O pan que se lle bota á manteiga pra cocela.

follico: folla verde da mazaroca.

gavear: decruar, prepara-la terra para a sementar millo.

mainceira: milleiral.

meda: montóns de palla de trigo ou de centeo que se deixan na leira despois da colleita. Nalgunhas comarcas tamén se fan coa cana do millo, pero esto non é corrente. Polo xeral, o millo ségase e gárdanse as espigas no hórreo ou no cabaceiro para que se deloiren, escasúlense despois. Noutras zonas pendúranse nas solainas, na baranda ou no teito das vivendas atando as follas unhas con outras para facer mollos e poñelas a secar.

mazaroca /o: espiga do millo.

mazarocada: varias mazarocas xuntas.

millán: (*Digitaria sanguinalis*) planta que medra entre o millo e que lle resta forza.

millarada: gran cantidade de millo.

millaras: papas de fariña de paízo cocida no leite ou de fariña milla cocida en caldo.

millas: papas feitas con fariña milla cocida en auga con sal.

milleira: tempo de sementa-lo millo.

milleiral: terra sementada con millo.

milleiro: pranta do millo ou leira con moito millo sementado.

millo: tipos de millo en Galicia.

amarelo; gran de cor amarelo e tamaño grande.

amusiado; millo doce.

branco; con mazaroca grande, de boa produción e boa fariña.

corvo ou pego; o que é negro, mouro.

courés; con grans pintos de amarelos e negros.

de rega; sementado en terras onde se pode regar.

de revoltiza, seméntase despois de recolle-lo gran da primeira semente.

graúdo, millote; o millo común.

millo pego; mazaroco con graos de varias cores, ten grans amarelos e mouros.

miúdo, albo ou branco; o millo paínzo; houbo tres variedades galegas deste gran.

orxo; sementado entre o orxo e de mala calidade.

paínzo, o pigarado, tardío.

prela; branco.

rei; de grans roxos.

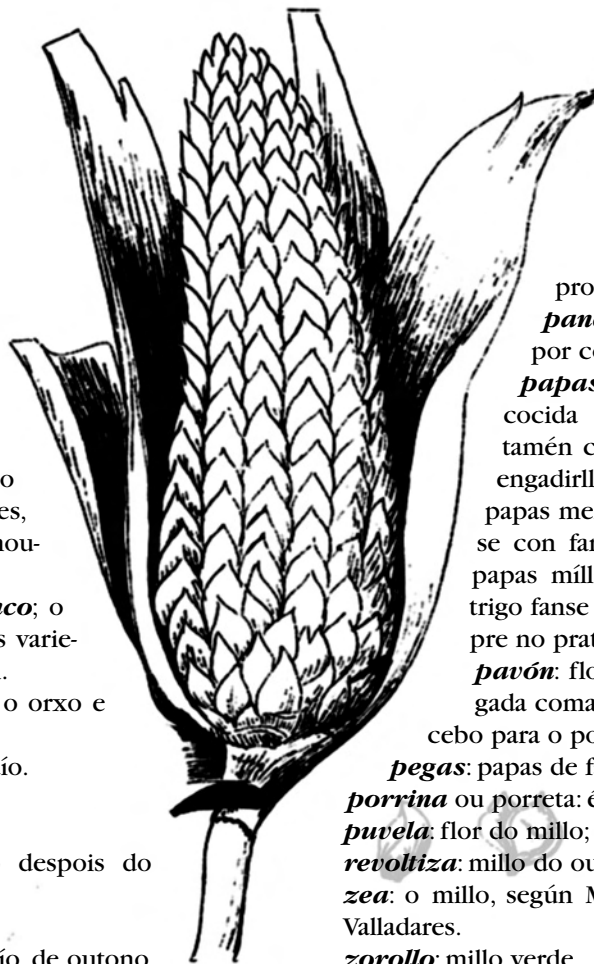
restebeira; sementado despois do centeo e para forraxe.

restebo; negro.

serodio, tardeiro; tardío, de outono.

temperán; o que primeiro medra.

Outros: pallaqueiro, resilicado, de cuña, sarabado, reino, pégaro, barbeito, toupeiro, verdeal.



produce moito e bo millo.

pancorvo: gran que non medrou por completo.

papas: gachas feitas de fariña milla cocida en auga ou caldo con sal, tamén chamadas millaras ou pegas; o engadirle leite frío e mel chámase papas meleiras. As papas afreitas facíanse con fariña de orxo, e co paínzo as papas millaras ou pegas; coa fariña de trigo fanse as papas trigas. Tómanse sempre no prato, nunca na cunca.

pavón: flor masculina do millo empregada coma forraxe para o gando e coma cebo para o polbo.

pegas: papas de fariña milla cocida no caldo.

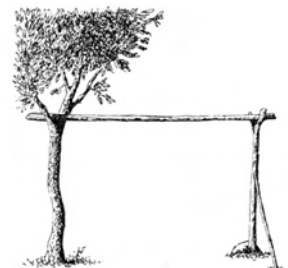
porrina ou porreta: é a folla da pranta do millo.

puvela: flor do millo; pendón, cruto, cenceno.

revoltiza: millo do outono.

zea: o millo, según Marcial Valladares.

zorollo: millo verde.



Baranda ou sequeiro do millo

M. Valladares danos outra clasificación:

«Entre sus variedades, se distinguen los Maizes tempranos y tardíos. Tempranos son: el de verano, amarillo-anaranjado, con mazorca de doce á catorce carreras de treinta, ó treinta y cinco, granos cada una; el enano, amarillo-claro, de ocho á dieziseis carreras de á veinte granos; el cuarenteno, así llamado, porque se supone que madura en cuarenta días, aunque realmente tarda bastante mas, de color amarillo-pálido, con ocho á diez carreras de veinticuatro á veintiocho granos; y el de pico, porque el grano tiene esa terminación, tal preco como el cuarenteno y de mayor rendimiento. Tardíos: el amarillo-claro de Pensilvania, granos achatados, muy gruesos, mazorca adelgazada hácia la punta, con ocho, ó diez, carreras, bien alineadas, de cincuenta á sesenta granos; el blanco de Virginia, con seis á ocho carreras de cuarenta y cinco á cincuenta granos, tambien achatados; y el de otoño, que lo hay blanco y amarillo, con diez á doce carreras de treinta y cinco á cuarenta granos ».

millolla: relativo ó millo; papas de millo.

millote: millo ou maínzo.

muña: cascarilla que rodea ó gran de millo, do trigo e outros cereais.

pan de mestura: feito con fariña milla, de centeo e de trigo; pan terciado.

pan levar, de: dise que a terra é de pan levar cando

Glosario de Cociña

Americana do Millo

antojitos: bocadillos típicos

mexicanos dos que existe unha gran variedade, como as *chalupas* (barquiñas de masa de millo con recheos variados), *peneques* (son como as *chalupas* pero pechados), *gorditas*, *garnachas* (pequenos canutos recheos de carne e frixoles fritos), *molotes* (rollos de masa de tortilla de millo recheos e fritos).

atole: bebida de fariña de millo disolta en auga ou en leite á que se lle dá arrecendo con froitas ou especias para deixala levar.

cacahuazintle: variedade de millo cun mazoroco grande formado por grans gordos e tenros.

carnitas: carne de porco fritida ou moi cocida en graxa. Úsase en recheo de *tortillas*.

chilaquiles: tortillas de varios días que se cociñan nunha salsa de queixo e tona.

enchiladas: tortillas recheas de varios ingredientes que dóblanse pola metade e se acompañan con salsa.

elote: gran de millo.

buñilacocbe: caruncho, fungo do millo, *caviar azteca*.

pozole: sopa de carne e millo *cacahuazintle*.

tacos: tortilla de fariña milla con calquera recheo.

Huitlacoche, o caruncho do millo

tamales: mestura de masa batida con graxa (rechea e condimentada) envolta nunha folla de millo e cocida ó vapor.

tortilla: tortas con forma de discos redondos de masa de millo que teñen multitude de usos na cociña mexicana (*totopos*, *enchiladas*, *tacos*).

totopos: un cuarto dunha tortilla torrado e frito utilizado como se fose unha culler para untar o guacamole e outras salsas.

zacahuil: tamal de tamaño moi grande co que se envolve un ave, un bacoriño, como plato especial nuha festa.



— O carozo:

*Onde bay carozos, bay fume,
Onde bay fume, lume bay,
Onde bay paseos de noite
Forzas de cariño bay.*

*Estaban dentro dous mozos
rebuldando co'as nenas,
mentres unha das pequenas
atizaba con carozos
o lume feito mogenas.*

Refraneiro

— *O millo rascado benche a cesta e o ferrado.*
— *As escrouchiñas d'o millo non fan porveito a ninguén. Mandeí a muller a elas; adormeceu e non vén.*
— *Á porta do rezador, non botes o millo ó sol.*
— *Quen ós paxaros recea, millo miudo non semea.*
— *Hasta a folliña d'o millo sabe tamén picardía. Garda o orvallo d'a noite, para beber po-l-o día.*
— *Díxolle o millo á terra: Decrúame tarde, arréndame cedo, e pagareiche o que che debo.*
— *En Maio, millo sembrado, cal enxoiro, cal mollado.*
— *Lavada: jós tres días nada!, díxolle o millo a liñaza; i ela respondeu: Nugallón: un mes debaixo do torrón, e inda se vou ou non!*
— *Díxolle o millo á liñaza: Ándate tí, esepitada, que ós tres días estás nada. E a liñaza respondeu-lle: Seica coma tí, borrón, que tardas sete semanas en salires do torrón.*
— *Millo ralo na leira e non no carro.*
— *Nin millo engrolado, nin millo queimado.*
— *O millo mesto, no cesto; o millo raro, na leira e non no carro.*
— *O millo polo San Marcos (23 de marzo) nin nado, nin no saco.*
— *Se o millo fose pouco, mudalo dun saco noutro, dixo a galiña cando falou.*
— *Ala vai, ve-l-a alá vai, a raposa po-l-o millo: ela comer non o còme, pero vai-n-o destruindo.*
— *Hasta a folliña d'o millo sabe tamén picardía. Garda o orvallo d'a noite, para beber po-l-o día.*

As Letras Galegas e o Millo

Escritores de raigame na Nosa Terra teñen falado del nas súas obras. A. Cotarelo Valledor relátanos nun conto, *Porqué San Pedro foi calvo*, o tropezo de Xesucristo e Pedro co pan de millo. Otero Pedrayo escribe o hino ó pan en *Pan Galego*. Pero nin foron os únicos nin o serán:

*Perparada n'o sobrado
unha mesa de oito pes,
con catro mantés cuberta
porque non chega un manté,
fumegan enriba d'ela
tres barcales, todos tres
de chourizos cugulados
lacón e vaca a escoller.
Panochas por onde queira
de pan albeiro se ven,
bicas de centeo e millo
pra gusto de quen quixer...*

Recollendo o millo corvo en Meiro

Curros Enríquez

*Amoriñas d'as silveiras
Qu'eu lle dab'ó meu amor;
Camiñiños antr'ó millo,
Adios, para sempr'adios!*

Rosalía Castro



Recuperación do Millo Corvo

Nun mundo onde a globalización cultural e gastronómica vai comendo terreo, xurde a labourea de recuperación etnográfica, gastronómica e cultural do lugar de Meiro, no concello de Bueu (Pontevedra). Da man da Asociación Sociocultural de Meiro recuperouse o millo corvo (o gran ten unha cor negra, de ahí o seu nome), unha caste de millo dos primeiros que se sementaron nesa comarca, e que nada ten que envexar ó millo tranxénico.

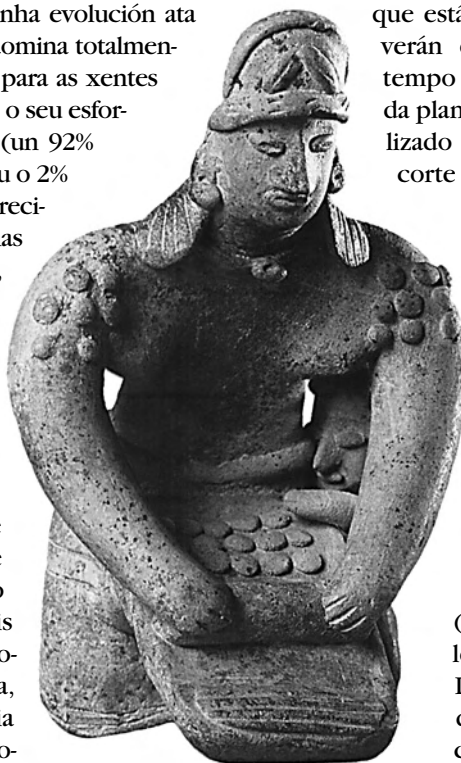
Na xurisdicción do Morrazo, marco no que se sitúa Meiro, aparecen as primeiras testemuñas do cultivo do millo no ano 1618, data na que o panorama productivo agrícola vai a trastocarse e sufrir unha evolución ata que, xa a partires de 1720, o millo domina totalmente o cultivo de cereal, significando para as xentes do campo a case única colleita, pois o seu esforzo está adicado á súa produción (un 92% do total, fronte a un 6% de centeo ou o 2% de trigo; o millo miúdo ten desaparecido das plantacións). Ata hai unhas décadas sementábase o millo corvo, ó carón das carballeiras, en veigas que servían como pantalla protectora do millo branco e nos lugares onde a terra non era moi boa, por ser unha variedade máis resistente ou escrava.

Para poder inicia-lo proceso de recuperación desta variedade de millo, case que estinguida no Morrazo, buscaronse os grans máis axeitados polas aldeas dos arredores (Meiro, A Portela, Ermelo, Cela, ...). Tamén recurriron á memoria dos máis anciáns para atopar aseso-

ramento nas técnicas para o seu cultivo.

Na primavera iníciase a preparación do terreo e abonado do mesmo para o cal utilízase o esterco (mesura de estrume e excremento animal). Logo faise o arado da terra de maneira manual cunha parella de bois xunguidos ó arado mentras se vai botando ó voleo os grans para, despois de pechado o rego, proceder a pasa-la grade que achanta a terra.

Unha vez que a planta do millo ten uns dez cm dáse-lle unha cava profunda quitándoselle as herbas. Posteriormente, cando medra un pouco máis, procédese ó arrendado, que consiste nunha cava máis superficial e de rareo, quitando os milleiros que están máis bastos (dispor o millo). No verán efectúanse as regas, tamén neste tempo se corta o pendón, parte superior da planta (flor masculina) que pode ser utilizado como forraxe, evitando con este corte que os ventos rachen a cana.



Polo San Miguel faise a corta e empalleirado do millo, con espiga e todo, tal como manda a tradición. Uns días despois, coa lúa minguante, seguindo os consellos dos vellos, o proceso da esfolada serve para separar as espigas e o follaco para, posteriormente, ser carretadas ó forno (hórreo) para o seu almacenamento. As actividades complétanse coa debullada (quitarlle o gran á espiga) para ser levados ó muiño e facer a muiñada. Logo o amasado e cocido en fornos de leña, rematando todo o proceso cun encontro etnográfico, gastronó-

mico e cultural.

Alimentación e Millo

Como alimento, pódese utilizar todo o gran, maduro ou leitoso, de calquera cor (blanco, marelo, azul, roxo, negro), de calquera tipo (reventador, duro, blando, fariño, cristalino, dentado e doce), en distintas especialidades gastronómicas (*polenta, gachas, copos*).

En Galicia, tradicionalmente, consévese só as elaboracións culinarias derivadas do uso da fariña (pan, empanadas, papas millas, petote, bica). Hoxe estase a consumir noutras variedades: o gran cocido, aceite de millo (debe consumirse cru), en ensaladas, recheos, tartas, espesantes, como materia prima para bebidas alcólicas.

Expertos en nutrición salientan que o millo ten un valor nutritivo superior ó do pan por mor do aporte elevado de proteínas, pero estas proteínas non se consideran de alta calidade biolóxica por ser pobres en aminoácidos esenciais, como o triptófano ou a lisina. Para conseguir un equilibrio nutricional aconséllase acompañalo con legumes ou proteínas de orixe animal. Pola contra, a graxa que contén axuda a baixar os niveis de colesterol. Ó carecer de gluten é moi axeitado na alimentación infantil e para celíacos.

Dos subproductos da transformación industrial do millo en alimento temos dende a fibra dietética ata

Debuxo do millo de 1542



combustible.

Cociña do Millo no Mundo

Canadá

MOUSSE DE MILLO

INGREDIENTES: 1 taza grans de millo cocidos, $\frac{1}{2}$ taza de puré de pataca, 2 ovos, 2 culleradas de tona, 2 culleradas de queixo graxo (tipo Cebreiro), pementa branca e sal.

PROCEDEMENTO: bater todos os ingredientes. Meter no forno en moldes engraxados con manteiga durante cuarenta minutos.

PAN DE MILLO

INGREDIENTES: 1 litro de leite enteira, 340 g de fariña de millo, 60 g de fariña triga, 20 g de fermento, 1 culleradiña de sal, 1 taza de azucre, 2 ovos, 80 g de manteiga, mel.

PROCEDEMENTO: bater a metade do leite cos ovos enteiros. Aparte, mestúranse as fariñas co azucre, a manteiga derretida e o sal, para verterlle o batido anterior. Faise unha masa, mórnase a outra metade do leite co fermento, mestúrase e bátese todo. Vértese nun molde enfariñado e engraxado para meter no forno a temperatura media durante unha hora. Sírvese con mel.

Egipto

BEID-BI LAMOUN

INGREDIENTES: 1 litro de caldo de peixe, 1 cullerada de fariña milla, 3 xemas, o zume dun limón, pementa negra e sal.

PROCEDEMENTO: facer un caldo con unha cabeza de peixe, perixel, unha cenoria e un porro. Nunha cunca con auga fría disólvese unha cullerada de fariña de millo para engadi-la ó caldo coado. Deixar ferver quince minutos ata que non haxa grumos. Bater as xemas co zume de limón e mesturar co caldo. Remexer cinco minutos sen que ferva ata que espese. Este preparación utilízase como prebe dun peixe cocido ou ó forno.

Contido medio en nutrintes por 100 g de porción comestible

Energía	310,8 kcal
Proteína	8,5 g
Graxa	3,8 g
Carbohidratos	75,8 g
Fibra	4 g
Fósforo	256 mg
Calcio	15 mg
Ferro	4,3 mg
Vitamina B1	0,36 mg
Vitamina B2	0,2 mg
Ácido fólico	26 mcg
Vitamina A	0,06 mcg
Vitamina E	1,95 mg

Datos tomados de «La tabla de composición de alimentos», de Mataix, Mañas et al.

Galicia

BOLO NO POTE (pepote)

INGREDIENTES: fariña milla, de centeo e de trigo a partes iguais, sal e auga.

PROCEDEMENTO: Mestúranse as fariñas coa auga e o sal para facer unha masa como a do pan, pero de forma ovalada, longa e moi estreita nos extremos. Deixar a levedar unha hora e cocer no caldo. De cocida, comela así ou cortar en rebandas finas para fritir nunha tixola con aceite e touciño. Esta receita é un dos usos máis típicos da fariña milla en Galicia, ademais da empanada e do pan, variando os ingredientes según a zona; nalgunha comarca engadenlle touciño á masa, noutras pasas e zorza sen fariña de trigo.

Dende que sementamos o millo en Galicia, e por mor do moito tempo que se conservaba en boas condicións, o bolo no pote foi o alimento empregado polos xornaleiros para comer nun descanso do traballo, a falta da parva ou do compango.

TARTA DE MILLO (*)

INGREDIENTES: 250 g de manteiga cocida de vaca, 250 g de azucre, 250 g de fariña milla, 8 ovos.

PROCEDEMENTO: Mestúranse a manteiga co azucre e trabállase esta masa para engadir as xemas e seguir batendo. Incorporar a fariña paseniño. Montar as claras a punto de neve e mesturar sempre de arriba hacia abaixo. Engraxumar un molde con mantequilla para facer a tarta no forno a temperatura media.

FREIXÓS (*)

INGREDIENTES: 1/2 Kg de fariña (milla e trigo a partes iguais), 3 ovos enteiros, 1/2 taza de leite enteira, 1 taza de auga, un grolo de anís, sal e canela ó gusto.

PROCEDEMENTO: Bátense os ingredientes coa batedora. e rectifícase de fariña ou auga ata ter un almoado lixeiro. Poñer a tixola a lume forte, enzoufala con touciño e botar un cullerón do almoado para estendelo. Ó sacala espolvorear con azucre.

(*) Receitas recollidas en Ferrol por M^a Teresa Rubio Alvariño.

BIBLIOGRAFÍA

BLANCO GONZÁLEZ, X. L.. *Importante nova pró cultivo do millo en Galicia*. 'Revista galega de estudos agrarios'. N. 3 (1980) ; p. 253-255.
BONFIL BATALLA, G. (ed.), 1984. *El maíz. Fundamento de la cultura popular mexicana*. Museo Nacional de Culturas Populares - SEP, México.
BORREIROS FREIRE, E., LÓPEZ PICALLO, J., E RUBIO ALVARIÑO, M. T. 2000. *Xoguetes e sons da natureza*. Santiago de Compostela : Xunta de Galicia.
COUSIN, F. e MONZON, S. (ed.), 1992. *Cuisines du monde, gestes et recettes*, CNRS, Paris.
DIOS VIDAL, R. E DIOS VIDAL, G. 1956. *Contenido en macro y micronutrientes del grano de algunos híbridos de maíz cultivados en Galicia*. Misión Biológica de Galicia.
ESCAMILLA, E. E GARGALLO, M. DE. 2000. *El maíz en el mundo. Presencia y esencia*. Fundación Minsa. México.
ESTRELLA, E., 1988. *El pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*, Abya Yala, Quito.
FAO (Roma), 1993, ed.: *El Maíz en la nutrición humana*. Roma.
FARB, P. E GEORGE ARMELAGOS, 1983. *Consuming passions. The anthropology of eating*, Whashington Press Square, New York.
GARRIDO ARANDA, A. 1995. *Cultura*

alimentaria de España y América. Huesca: La Val de Onsera.
KATZ, E., 1990. "Prácticas agrícolas en la Mixteca Alta", Agricultura indígena : pasado y presente, T. Rojas Rabiela (ed.), CIESAS, México, p. 239-274.
KATZ, E., 1995. "Les plantes alimentaires des indiens mixtèques du Mexique", Les Amis du Muséum National d'Histoire Naturelle, 183:33-35.
LAMBERT ORTIZ, E., 1983. *El libro de la cocina latinoamericana*, EDAF, Madrid.
LONG, J. 1997. *Conquista y Comida*. México: UNAM.
MEININGER, H., 1996. - "Les préparations du maïs à Cotacachi, Equateur" in Cuisines, reflets des sociétés, Marie-Claire BATAILLE-BENGUIGUI (ed.), Sépia-Musée de l'Homme, Paris, 109-126.
MURGUÍA, MANUEL. ¿Cuándo se generalizó el cultivo del maíz en Galicia? Boletín de la Real Academia Gallega. T. 2, n. 22 (1909) ; p. 209-215.
ORDÁS PÉREZ, A. *Estudio de los distintos tipos de variedades de maíz en España* /. Vida rural. N. 124 (abril, 2001); p. 24-27
PÉREZ GARCÍA, J.M. *O Millo en Galicia : un estado da cuestión*. Santiago de Comp.: Xunta, [198- ?]
PÉREZ GARCÍA, J.M. *Le maïs dans le nord-ouest de la Péninsule Ibérique durant l'Ancien Régime*. Journées inter-

nationales d'histoire (12^a. 1990) Plantes et cultures nouvelles en Europe occidentale au Moyen Age et à l'époque moderne / Centre culturel de l'Abbaye de Flaran, Douzièmes Journées internationales d'histoire, 11, 12, 13 septembre 1990. Comité départemental du tourisme du Gers, 1992. P. 81-102.
PIÑEIRO PORTELA, J. *Origen, estadísticas y tendencias del cultivo del maíz*. III Xornadas Pratenses : intensificación da produción forraxeira. Lugo, 16 e 17 de abril de 1993. Servicio de Publicaciones Diputación Provincial, 1996; p. 159-197.
RIVAS QUINTAS, E. *Millo e hórreo, legumia e cestos*. Santiago de Compostela, Edicións Laiovento, 1996.
SAAVEDRA FERNÁNDEZ, P. *La Introducción del maíz y la patata en Galicia*. Galicia e América : cinco siglos de historia. Santiago de Compostela : Consellería de Relacións Institucionais e Portavoz do Goberno : Consello da Cultura Galega, 1992. P. 202- 207.
SIERRA FRANCO, I. e MÍNGUEZ DE LA RICA, C. *El Cultivo del maíz en la provincia de Pontevedra*. Cámara Oficial Sindical Agraria (Pontevedra), 1^a ed, 1955.
SILVA PEREIRA, A. DA. *O Pao de milho : aspectos científicos do seu fabrico caseiro* [Pôrto: Universidade, Facultade de Farmácia], 1942.



Nº1: Capela Igrexa de San Salvador

JUÁN ANDRÉS HERVELLA

Técnico de Turismo no Concello de Ourense. Colaborador do xornal *La Región* de Ourense acadou polos seus traballos xornalísticos o premio “Xosé Aurelio Carracedo” na edición escrita do ano 2001.

AS DIVERSAS PEDRAS ARMEIRAS EXISTENTES NA MEDIEVAL VILA DE VILANOVA DAS INFANTAS DO CONCELLO DE CELANOVA



Juán Andrés Hervella

A heráldica é un código de regras que permite describir os diversos escudos de armas. É a arte do estudio descritivo do brasón.

Os escudos de armas, que xa se representaban durante o século XII, tiñan por obxecto fundamental diferenciar os diversos combatentes na guerra ou nos propios lances e torneos medievais.

O insigne historiador e hispanista **Menéndez Pidal de Navascues**, no seu interesante traballo: *“Los comienzos de la heráldica en España”* considera, ca rigorosidade que caracteriza os seus traballos, un dos primeiros monumentos heráldicos máis sobresaíntes, o retrato ecuestre do rei de León, Fernando II (1157-1188) que aparece no Tumbo A da catedral de Santiago. Nel represéntase a figura do rei abrazado a un escudo de ouro decorado cun león rapante, sen cor.

Por outra banda hai que destacar que a difusión dos selos non foi de uso exclusivo militar, así utilizárono nun primeiro momento as mulleres; no século XIII os clérigos, burgueses e artesáns, e xa no XIV incluso polas abadías e campesiños. Nembargantes, a súa procedencia fundamental ven dende os tempos do seu emprego como insignia das forzas guerreiras ou como símbolo distintivo nas campañas militares.

No transcorrer dos séculos o traxe de combate evolucionou; así a armadura medieval chegou a cubrir enteiramente ó combatente, dende a cabeza ós pés rematando nun casco ou helmo que ocultaba por completo a faciana, facendo deste xeito moi difícil a identificación dos contendentes. Por mor desta circunstancia xurdiu a necesidade de recoñecelos dalgún xeito, e isto acadouse mediante certos sinais ou debuxos pintados sobre o seu escudo ou ben nos propios arreos das súas cabalgaduras.



Nº 2: Sepulcro lado Epístola

elementos distintivos que, sen acadar a propia categoría de heráldicos, se forman parte da propia ornamentación exterior, sendo estes: as *divisas*, *lemas* ou *berros de guerra*.

A partires do século XVII e XVIII o número de figuras con que poden contar o escudo aumenta o que implica o seu parcelamento e diversa distribución aparecendo, deste xeito, múltiples particións xeométricas, *cruz*, *sotuer*, *cortinado*, *sinistrado*, *flechado*, *adentado*, etc. ademais daqueloutras simbólicas referentes ós oficios e gremios existentes na época.

Entre os séculos XIII e XIV o uso do emblema nobiliario adquiriu a condición de carácter hereditario empregándose como arma distintiva propia por xentes de diferentes condicións sociais como o mostran os seus diversos significados simbólicos representados no mesmo.

Deste xeito a heráldica conqueriu a categoría de rama do saber e, consecuentemente a súa representación fundamentouse nunha serie de normas ou regras específicas que, con poucas variacións, séguense a utilizar na actualidade polos heraldistas.

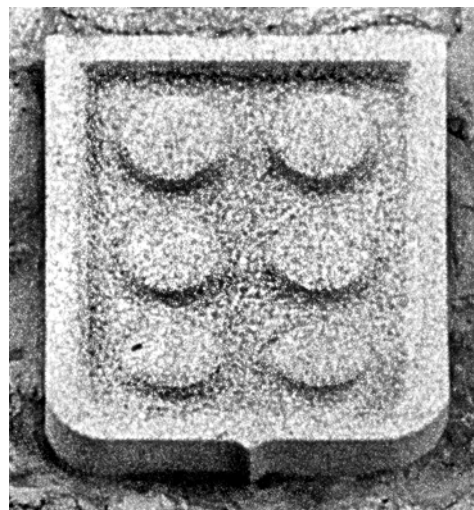
As persoas de alto liñaxe distinguíanse polos símbolos da súa condición; así unha coroa real ou marquesal por riba do escudo indicaba a posición social do persoeiro; un helmo a distinción da súa liñaxe; ademais, en moitos casos, o escudo acompañábanse doutros símbolos ou timbres que conxuntados forman o elemento ornamental que rodeaba o escudo; así poden aparecer: *helmos*, *cimeiras*, *coroas*, *capelos eclesiásticos*, *cintas*, *follas*, *plumas* e *penachos*, contando ademais doutros que lle engadiron posteriormente no século XVII, como complementos heráldicos. Existen algúns outros

Nº 3: Sepulcro lado Epístola





Nº 4: Praza Víctor Ferro



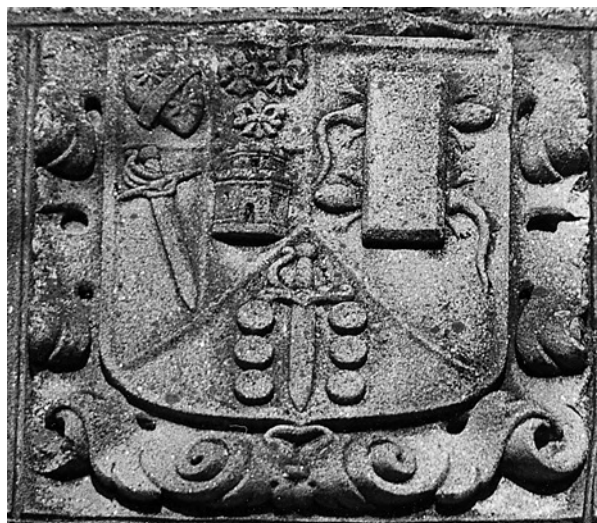
Nº 5: Praza Víctor Ferro

Por outra banda as figuras poden ser naturais, quiméricas ou artificiais. Ás primeiras corresponden ós astros, seres humanos, animais e vexetais. Dentro dos animais o máis representado soe ser o león; nas aves a aguiña explaiada, e nos peixes, o golfinho mailos barbos e, no caso da cidade de Ourense, aparecen as lampreas e troitas.

As principais dentro das naturais tomadas do reino vexetal son as flores, árbores mailos seus froitos. As artificiais son abundantísimas pertencendo maiormente á simboloxía da guerra, así aparecen mesturados: *torres, castelos, espadas, lanzas e yelmos*, namentres cas quiméricas son derivacións da mitoloxía.

Por último non debemos de esquecer a enorme importancia das peregrinacións a Santiago de Compostela que, sen dúbida, contribuíron a estender enormemente o uso das *veneras* dentro da simboloxía do brasón.

Nº 6: Praza Víctor Ferro



LABRAS HERÁLDICAS DE “VILANOVA DAS INFANTAS”

“Villanueva da Condesa” ou “Vilanova das Infantas” é unha pintoresca e agradable vila medieval, situada a un quilómetro de Celanova.

Emprazada sobre un antigo castro, domina o extenso val de Bobadela asemade do seu circuito de montañas, namentres que o seu poñente o sol, nun derradeiro adeus, ocúltase tralo triangular pináculo da cercán citania de Castromao.

A pequena vila agrúpase en torno á torre da home-naxe, resto da antiga fortaleza medieval pertencente ó Conde de Monterrei, por herdade dos Biedna que, xa mediado o século XV, figuraba como *“Torre y Palacios del Conde de Monterrei”* sendo posteriormente asolada pola revolta Irmandiña no ano 1467.

Terra fidalga pertencente ó pai de San Rosendo, o nobre conde Gutiérrez Méndez, contou con concello propio, asentado na torre do seu castelo, ata que no ano 1927, pasou a súa titularidade ó Concello de Celanova.

Hoxe, do seu pasado esplendo, son mudas testemuñas seus enterramentos así como as numerosas labras heráldicas que, en número de 11, atópanse espalladas e asentadas nos muros das súas casas fidalgas.

A primeira delas, a situada na fachada norte da igrexa de San Salvador, repítese no chan da capela fundada no ano 1614, sobre os sepulcros de Cristóbal y Bartolomé Araújo e o Lcdo. Juan Araujo Feijó. Nela tiñan os seus soterramentos os membros da devandita familia segundo o testemuña a inscrición que alí figura,

*“Este enterramiento es de la
casa y solar y Mayorazgo
de los Leones de Araujo
señores de la Capilla”*

Súas armas son un escudo partido figurando no lado destro un *carballo e un león empinado ó seu tronco*, que é a simboloxía dos Montojo; no sinistro, as armas dos Araujo, consistentes nunha *torre almenara con tres flores de Lis*; representando ós seus pés un *falcón cunha perdiz entre as súas garras*.

Os escudos 2 e 3, se corresponden cas laudas sepulcrais existentes sobre o propio chan da capela maior, no lado da Epístola, e nelas se representan as insignias heráldicas dos Enríquez e Feijó respectivamente.

Na praza principal da vila, nomeada de Víctor Ferro conviven, en perfectamente harmonía, casas típicas rurais mesturadas con outras de marcada arquitectura barroca que evidencian o seu pasado carácter fidalgo referendado polo seus brasóns; así na nº 4, existente nunha fachada, figura unha pedra armeira que representa, no primeiro cuartel, as armas dos Enríquez entroncados cos Sotelo, sendo o seu distintivo *unha árbore e dous lobos ou cabras empinadas ó tronco*, e a dos Puga simbolizado, neste caso, *polas espullas*.

A nº 5 pertence a un dos escudos máis repetidos de Galicia, os Castros. Súas armas son: *seis roeles de azul postos, dous, dous e dous*.

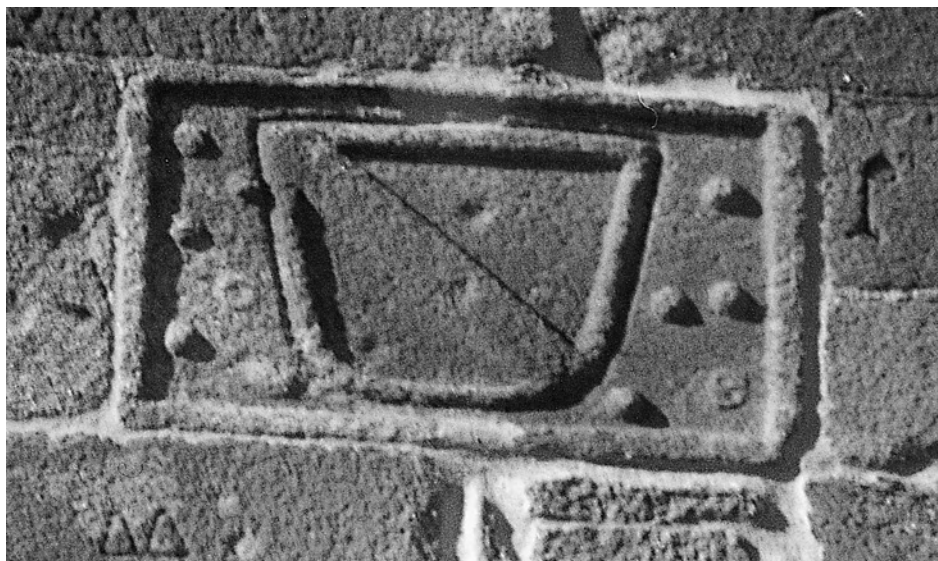
No nº 6 represéntanse diferentes compoñentes armeiros; así nunha amalgama, de difícil interpretación, aparecen mesturados entre outras as simboloxías dos Losada e Feijó.

Preto da torre existe unha “casa grande”, que serviu

Nº 7: Antigo Hospital



Nº8: Torre Castela



noutra época como hospital. Baixo un pequeno pórtico consérvase unha interesante e antiga pedra armeira onde aparece outra variante das armas dos Enríquez e os Feijó, ademais doutras de carácter mariano.

Na torre da homenaxe luce a simboloxía dos Biedna e maila a dos seus últimos propietarios os Condes de Monterrei.

Por último, xa na saída do pobo cara a Celanova, atópase a derradeira pedra armeira constituída por unha variante máis dos Feijó e dos Araujo, en mal estado de conservación.

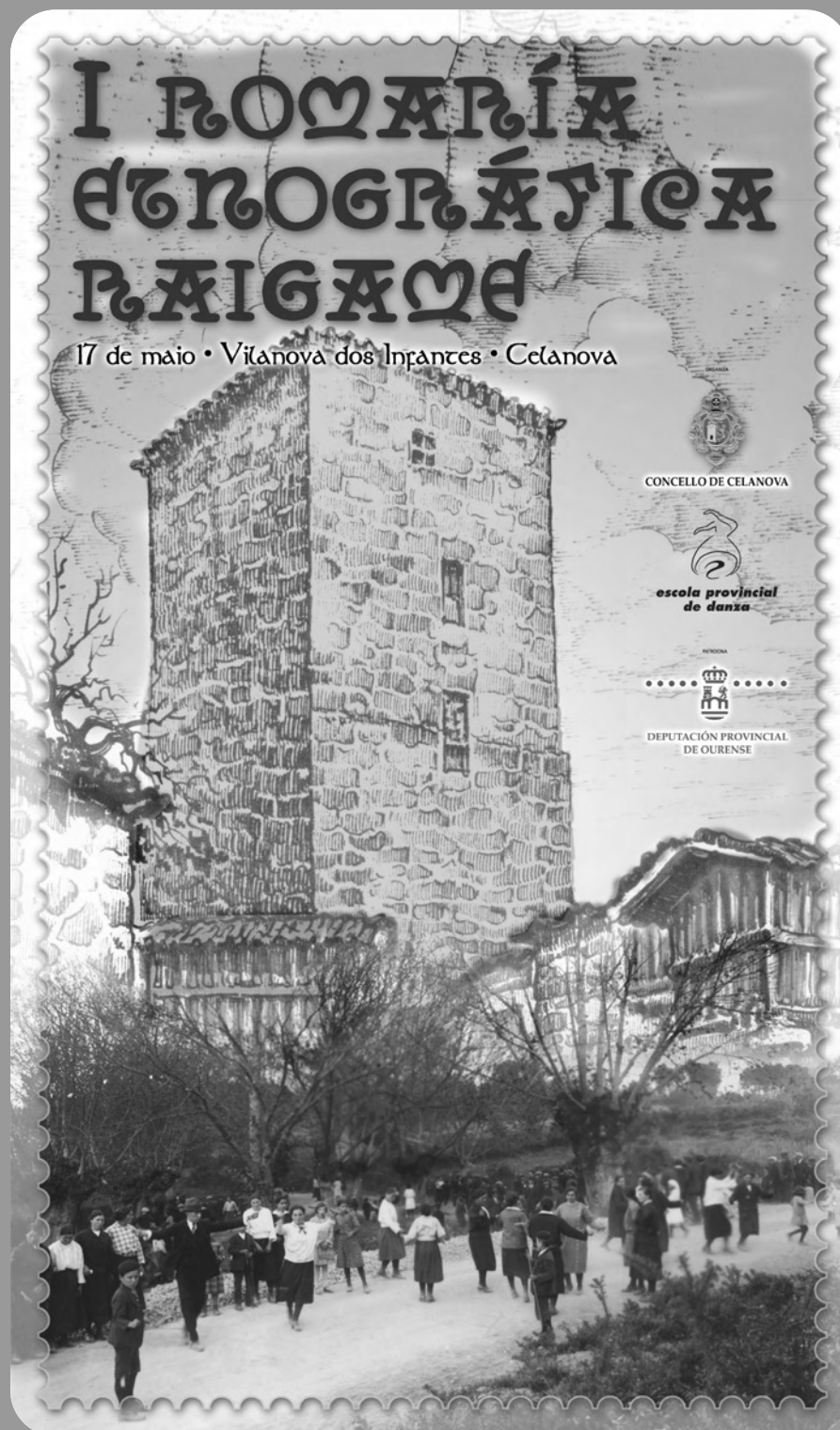
Cercano ó coñecido Santuario da Virxe do Cristal existe, aínda que moi modificada, a casa solariega dos Rivas; nela existiron dúas pedras armeiras decoradas cos brasóns dos seus propietarios. Desgraciadamente, na actualidade, delas só queda o seu asentamento na parede da fachada.

Nº 9



E S P E C I A L

ROMARÍA ETNOGRÁFICA "RAIGAME"



Raigame





FALLADOS OS PREMIOS ARTÍSTICOS DA 1ª ROMARÍA ETNOGRÁFICA "RAIGAME"

Os xurados constituídos para analizar os traballos artísticos que foron presentados ós distintos apartados do concurso convocado pola organización da 1ª Romaría Etnográfica "Raigame" celebrada en Vilanova dos Infantes o pasado día 17 de Maio, reuníronse no Centro Comarcal "Terra de Celanova" que está ubicado en Vilanova dos Infantes o día 23 de Xullo para estudar os trinta traballos presentados aos diferentes apartados.

Apartado de Fotografía	Apartado literario
a) O xurado estivo formado por Tomás Vega Pato, Pili Prol e José Paz. b) Os gañadores resultaron ser: I. Primeiro Premio (300 €): "Descanso", de Rubén Vilanova Romero, de Ourense II. Segundo Premio (150 €): "Sen título", de Ángel Otero Moedo, de Pontevedra. III. Terceiro Premio (90 €): "Sen título", de Mónica Nieves Fernández González, de Celanova, Ourense.	a) O xurado estivo formado por Marcos Valcárcel, Lalo Pavón e José María Rodríguez. b) Os gañadores resultaron ser: I. Primeiro Premio (300 €): "Romariana", da autoría de Purificación Rodríguez Rodríguez de Ourense. II. Segundo Premio (150 €): "Canto a Vilanova dos Infantes", da autoría de Manuel Herminio Iglesias Vázquez, de Ourense. III. Segundo Premio (150 €): "Os anos mozos da miña avoa", da autoría de Liliana Carro Estévez, de Pontevedra. IV. Terceiro Premio (150 €): "Vilanova ten encanto", da autoría de Lorena Rodríguez Mociño e María de los Ángeles Mociño Chao, de Ourense. V. Terceiro Premio (150 €): "Un reencontro especial", da autoría de Andrea Valeiras Fernández, de Ourense. VI. Felicitar a Enma Garrido Vila polo e interese e calidade do seu debuxo lamentando non poder concederlle un premio por non se adaptar ás bases do concurso.
Apartado de Debuxo e Pintura	
a) O xurado estivo formado por Manuel Vidal, Baldomero Moreiras e Xosé Cid b) O concurso foi declarado deserto: I. Por non se atinxir os traballos ás bases do concurso. II. Non reunir os traballos a suficiente calidade artística. III. Felicitar a Irene Fernández Gayoso polo interese e calidade do seu debuxo, lamentando non poder concederlle o premio por non se adaptar ás bases do concurso.	

Os premios foron entregados nun acto que se celebrou o día 14 de Setembro en Vilanova dos Infantes, con motivo das festas da Virxe do Cristal e para o cal se convocaron públicamente aos respectivos gañadores.

CONCURSO LITERARIO

1º PREMIO



*A súa primeira parada, faina na Igrexa.
El ben sabe que a Virxe do Cristal
se merece esa parada.*

Purificación Rodríguez Rodríguez



ERA VELLÑO...

Purificación Rodríguez Rodríguez

Debuxos de Luís Cid

A súa pel daba boa conta dunha chea de anos.

Anos máis ou menos levadeiros pero anos.

De vez en cando, recorda a súa nenez, cal paxariño que por primeira vez voa. Os seus anos mozos, cal primavera no monte florido. Despois, madurou; a primavera fermosa converteuse nun verán sosegado...

E hoxe, sinte que ten moito que contar, moito vivido e pouco a que se aferrar.

Non casou. Fáltalle unha familia onde verse reflexado. Pero non casou. Estivo a piques, pero o seu amor foi buscar sorte a outras terras.

Vese só, só no día e na noite. Somentes enche a soeda de nas súas longas camiñatas.

Camiñatas que aproveita ás veces para recordalo pasado e outras para preve-lo futuro; porque o presente xa o ten, teno debaixo dos seus pés arrastrados, teno ó seu carón e... enténdeo.

Sabe moi ben que a vida mellorou, que xa pasaron os días de fame e frío, os días escuros nos que había ordes que acatar.

Entende.

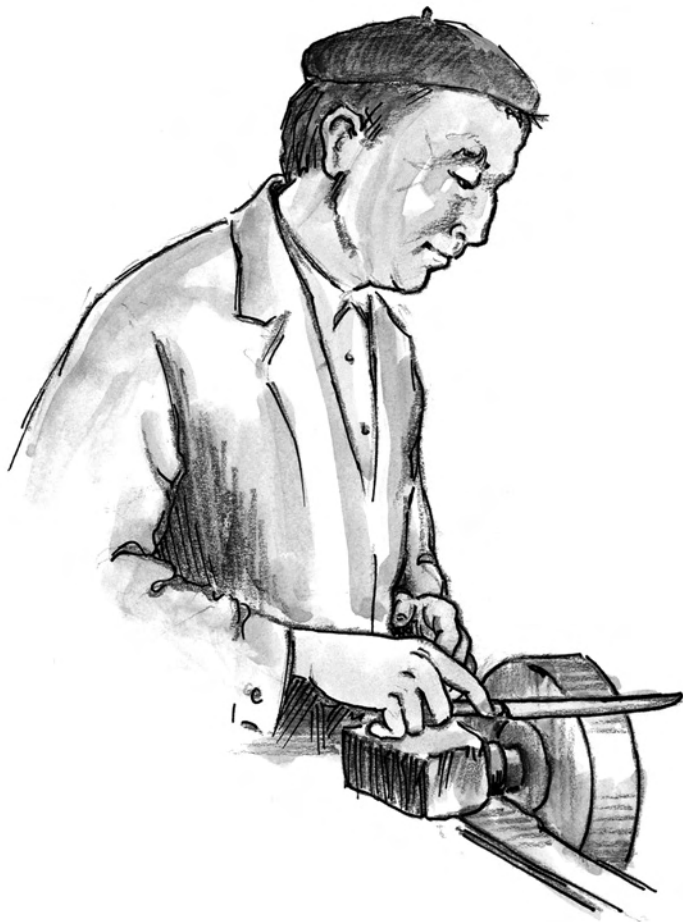
Entende pero tamén lembra.

Lembra o seu pobo, Vilanova dos Infantes. Lembra cada un dos seus camiños, cada unha das pedras onde senta-

De vez en cando, recorda a súa nenez, cal paxariño que por primeira vez voa. Os seus anos mozos, cal primavera no monte florido. Despois, madurou; a primavera fermosa converteuse nun verán sosegado...



"Ve os antigos oficios, tal como el os recorda."



Os seus pés xa non van cansos, camiña como cando era mozo porque hai moito que ver.

Ve os antigos oficios, tal como el os recorda.

E recorda o seu traballo de zapateiro.

- Cantos zocos e chancos saíron das miñas mans, cantas parrafadas na miña zapatería.

Mentras pensa, sigue camiñando máis de présa. Non está canso, non quere estar canso.

Ve un pobo transformado no que el coñeceu fai anos. Percorre cada recuncho e unha emoción invade e estremece o seu corpo.

Nin sequera sabe si o que está vendo é realidade ou é un soño.

Precisa un descansíño.

Precisa pensar...

Senta na praza, coma antes o facía. Senta na escaleira da fonte. Alí gustaban de atoparse os mozos e mozas nas longas tardes de siesta, ou nos longos atardeceres do mes de maio.

"E recorda o seu traballo de zapateiro"

ba. Lembra o seu traballo, as festas... en fin, lembra un anaco fermoso da súa vida.

Hoxe, precisamente vai ir ó seu pobo.

Enterouse de que alí se facía unha festa e os seus cansos pés levano ata alí.

A súa primeira parada, faina na Igrexa. El ben sabe que a Virxe do Cristal se merece esa parada.

Despois, comeza a subi-lo camiño cara a torre e, sen decatarse, volve a unha época pasada que lle trae moitos e moi bos recordos.

Alí atópase cuns rapaciños xogando á billarda.

-Canto xoguei eu coeses paus. Tamén facíamos arcos con bimbios e un cordel de coiro! ¡Canta imaxinación! pensa.



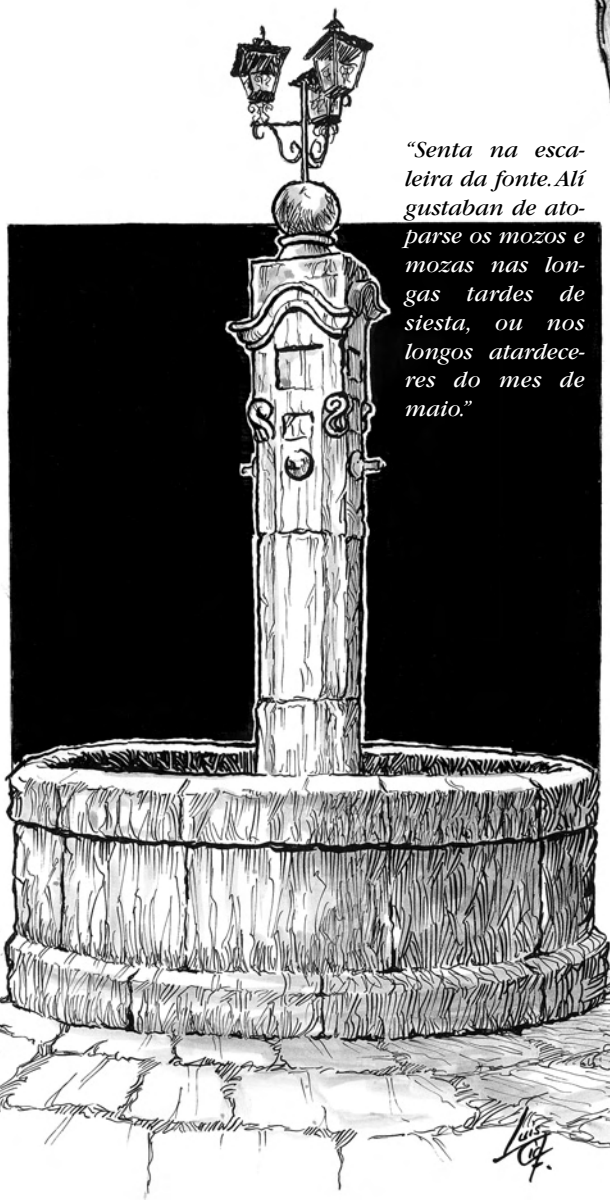


*“Lembra o traballo, as festas... en fin,
lembra un anaco fermoso da súa vida.”*

**Vese só, só no día e na noite.
Somentes enche a soedade nas
súas longas camiñatas.
Camiñatas que aproveita ás veces
para recorda-lo pasado e outras
para preve-lo futuro; porque o
presente xa o ten, teno debaixo
dos seus pés arrastrados, teno ó
seu carón e... enténdeo.**



*“Senta na esca-
leira da fonte. Alí
gustaban de ato-
parse os mozos e
mozas nas lon-
gas tardes de
siesta, ou nos
longos atardece-
res do mes de
maio.”*



Alí, ó redor da fonte, decíndose moitas cousas sin ás veces ter moito que contar.

Nos seus pensamentos, sinte que unha man pousa no seu ombreiro.

É unha man cansa e enrugada.

A man apreta o seu ombro e, cando a súa cabeza se volve cara ela, escoita:

-¡Meu mociño!

Agora si que é verdade.

O velliño non sabe si o que está sentindo é un soño ou si é realidade.

Busca uns ollos que fai moito tempo non ve e.... atopaos, sin saber si é verdade.

-¡ Será un soño! ¡Non pode ser realidade!

E, aquela man, cansa, vella e enrugada sigue apretando o seu ombro mentres a banda o agasalla cun fermoso boleiro.

CONCURSO LITERARIO

2º PREMIO



*Logo vin cardar o liño,
vin tecer e vin brincar
a moitos rapaces novos,
e a gaita escoitei tocar.*

Manuel Herminio Iglesias



CANTO A VILANOVA DOS INFANTES

Manuel Herminio Iglesias

Debuxos de Luís Cid

En terras de Celanova
moi perto da grande vila
asentada nun outeiro
Vilanova o val domina.
Presidida pola torre
que campa ergueita e lanzal,
este pobo tan fermoso
ten historias pra contar.
Ten raíces no pasado
de tempos inmemoriais,
herdadas dos vellos castros
afincados no lugar.
Ten unha igrexa fermosa
que seica foi levantada
pola nai de San Rosendo
chamada Santa Ilduara.
E neste sacro lugar
hai un cristo de madeira
tallado con moito amor
para consolo das penas.

*Vilanova dos infantes
asentada estás na Laxe,
para outear horizontes
e conversar coa paisaxe.*

Vilanova as túas pedras
gardan tesouros fermosos,
gardan historias de amor
de princesas e de mouros.
Vilanova do medievo,
a da revolta irmandiña,
que se ergueu contra os señores
e o final foi a vencida.
Vilanova do traballo,
a da seitura e do millo;
a das hortas moi frondosas
a das froitas, a do liño.

A das casas señoriais,
arredor da ergueita torre,

a dos foros e das rendas,
a dos caseiros e os nobres.
A que prega o padroeiro,
a que disfruta coa festa;
a que ten a romería
pra lembrar tempos e lendas.

Vilanova do Cristal;
a da virxe pequeniña,
á que Curros lle cantou
na lingua de Rosalía
A de Rosa e de Martiño
a das mozas moi fermosas,
a que foi independente
e agora é de Celanova.
A daqueles namorados
que o destino separou:
ela foise pra un convento,
el morreu de desamor.



R O M A N I Á A R A I G A M E

*Vin bater o ferro quente
na zafra da ferreiría.*



*Vilanova dos oficios
a do traballo artesán:
o bo facer desta xente
o bo facer desas mans.*



Vilanova dos oficios
a do traballo artesán:
o bo facer desta xente
o bo facer desas mans.
Vilanova da saudade
onde o tempo está dormido,
alí perdura o recordo
doutros días xa vividos.
Vilanova da paisaxe,
dos pobos espaxados
das correioiras e rúas,
a dos homes ben nacidos.

As xentes de Carfaxiño,
do Cristal, Roda de Abaixo,
tamén de Santa María
todas che foron cantando,
as coplas que o pobo fixo,
as que escribiu traballando
de sol a sol nos millais,
ou cando gardaba o gando.

*As mozas de Vilanova
todas che son moi fermosas,
saben cantar e tecer
e falare como rosas.*

A Vilanova lle canto
porque fun á romaría
buscando vellos recordos
e atopeinos nesta vila.
Vin bater o ferro quente
na zafra da ferreiría;
tamén vin ó carpinteiro
que coa garlopa facía
dunha táboa toda torta
unha moito máis bonita.
Logo vin cardar o liño,
vin tecer e vin brincar
a moitos rapaces novos,

e a gaita escoitei tocar.
Tamén vin ós monicreques
que animaban con paixón
ós picariños e nenos
con fantasía e amor.
E recordei con lelicia
a praza do meu lugar
na que os cesteiros aqueles
viñan cestos arranxar.
Lembrei aquel paragüeiro
que afiaba sen parar,
tamén ós titiriteiros
que nos viñan visitar;

*Tamén vin ó carpinteiro
que coa garlopa facía
dunha táboa toda torta
unha moito máis bonita.*





o mercado dos pementos
e as festas do San Xoán,
onde a muiñeira e a xota
sempre había que bailar.

Eu subin á romaría
do decesete de maio
e vin un pobo moi ledo
que lembraba o seu pasado.

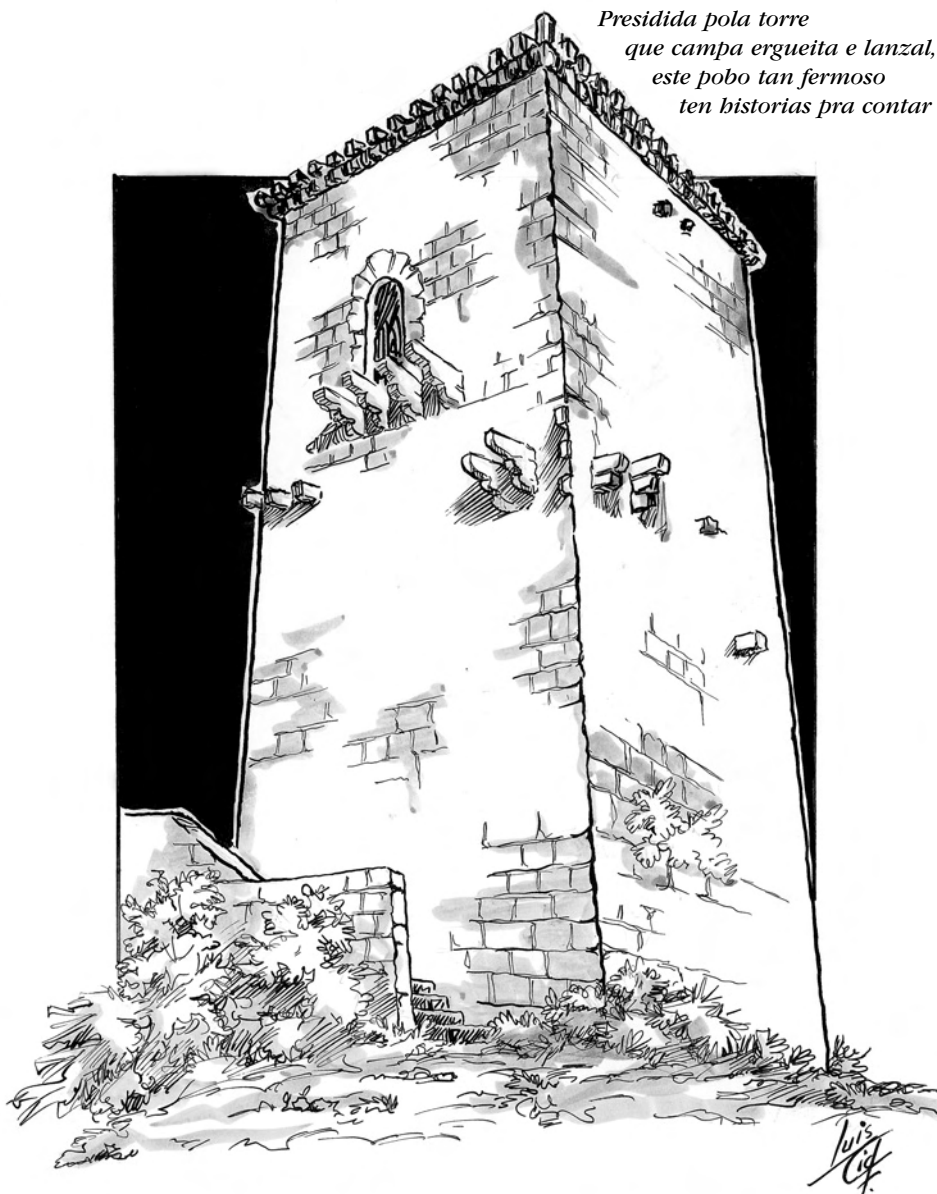
*Vilanova, Vilanova
a da torre medieval
a das rúas moi estreitas
a da virxe do cristal*

Vilanova dos Infantes
non sei que tes no teu ser
que a xente que te visita
volta pra verte outra vez.
Vilanova tes o encanto
dos lugares apacibles,
para soñar horizontes,
para facernos máis libres.
Si visitas Celanova
o berce de San Rosendo,
noutro fogar de Curros
e Celso Emilio Ferreiro
achégate a Vilanova
dende ali veras o ceo.

*Vilanova, Vilanova
a da torre medieval
a das rúas moi estreitas
a da virxe do cristal*



*Presidida pola torre
que campa ergueita e lanzal,
este pobo tan fermoso
ten historias pra contar*



Dende a torre tan fornida,
dende alí divisarás
tanta, tanta fermosura
que prendado quedarás.

*Vilanova dos Infantes
asentada estás na laxa
para outear horizontes
e conversar coa paisaxe.
Vilanova dos ínfantes
de ti quedei namorado.
Vilanova, Vilanova
eres para min un canto.*

maio de 2002

CONCURSO LITERARIO

3º PREMIO



"Eu tocaba moi ben a pandeireta, pero a sacar puntos na muiñeira non había quen me gañara."

Liliana Carro Estévez



OS ANOS MOZOS DA MIÑA AVOA

Liliana Carro Estévez

Debuxos de Luís Cid

Sempre pensei que a miña avoa é unha pesada. Aínda me trata como se fose unha nena pequena e xa teño dez anos, e segue empeñada en vir a miña cama cando vou durmir para darme un bico de boas noites e contarme un conto, pero eu fágome a durmida e normalmente non insiste.

Ás veces eu estou vendo a tele pola tarde, normalmente os meus debuxos preferidos, cando ela, que parecía entretida facendo encaixes, quere falar connigo. Dime que me vai ensinar, que xa teño idade dabondo, e que se a miña nai non sabe é porque cando era pequena non tiña tempo para adicarllo, que precisaba traballar moito para darlle de comer ós seus sete fillos ¡Menuda paliza! A min, a verdade, paréceme moi difícil iso de entrecruzar tódolos fíos tan rápido e ademais non me gustan os encaixes que fai, que me lembran ós puchos tan horribles que me puñan cando era pequena, eses cos que saio en tódalas fotos con cara de pataca do apretadas que levaba as orellas.

O venres da semana pasada veu o meu amigo Anxo a merendar a casa e a miña avoa púxosenos a contar unha das súas historias. Eu quería ir ver a tele pero Anxo, moi educado el, dixo que había que respetar ós maiores e non me quedou outro remedio.

-Ai, rapaces, agora danvos todo feito, se soubérades as que eu pasei,...

-Avoa, non empeces.

-Cala un pouco, ho, que nunca me deixas falar. Cando eu era coma vós xa ía axudar no campo, ía ó muíño e axudaba na recolecta do liño.

-¿E porqué se facían esas cousas?

Fixéramola boa, xa estaba Anxo a preguntarlle e non habería quen a parase.



"A min, a verdade, paréceme moi difícil iso de entrecruzar tódolos fíos tan rápido e ademais non me gustan os encaixes que fai, que me lembran ós puchos tan horribles que me puñan cando era pequena, eses cos que saíu en tódalas fotos con cara de pataca do apretadas que levaba as orellas."

-Mira, fillo, antes non había tantos cartos coma agora, nin supermercados onde atopas de todo, e tiñamos que facer nós mesmos o noso pan, a nosa roupa,... E aínda nos quedaba tempo para ir xogar cos amigos á beira do río ou ós seráns a botar unhas pezas.

-¿Que é iso, avoa?

Dinme conta que preguntara eu, pero era porque non entendía nada.

-Eran festas nas que nos reuniamos para cantar e bailar, e se había sorte coller de parella ó máis guapo da vila.

Aquilo fíxonos gracia e rimos os dous.

-Non, non riades, antes non había discotecas e a nós tamén nos gustaba saír. Eu tocaba moi ben a pandeireta, pero a sacar puntos na muiñeira non había quen me gañara.

-Avoa, creo que me perdín con isto dos bailes.

-Sonche cousas doutro tempo. Veña, ide merendar e deixádeme descansar.

Fómonos pero estrañoume vela quedar alí sentada mirando ó aire como se estivese noutro lado cos pensamentos.

Recoñezo que a historia non estaba tan mal, pero non me lembrei máis dela ata o luns. Cheguei do colexio e a miña nai estaba preocupada porque a miña avoa fora mercar o pan había un bo anaco e aínda non chegara así que tocouse ir buscala. Estaba na porta da panadería con dúas barras de pan na man e falando con Carme, a nosa veciña, sobre un cartel pegado no muro. Achegueime a ver que era e lin en letras grandes "I romaría etno-gráfica Raigame. 17 de maio - Vilanova dos Infantes" ¿Qué querría dicir? Comemos entre pro-





“Despois dun bo anaco alí dimos outro paseo e vimos xente que traballaba na pedra, facía cerámica...”

testas da miña nai e os problemas de traballo do meu pai, e despois de facer os deberes pregunteille. Ó principio non me quería contestar, pero despois de explicarlle que xa son maiorciña díxome que era unha romaría inspirada nos tempos en que ela era moza, onde bailarían grupos de toda a provincia e reproduciríanse oficios artesanais e xogos populares, na vila onde estiveramos un día no verán, a da torre no medio. Dinme conta de que matinaba algo e convencina para ir, acompañadas por Anxo. Se son sincera o que máis me apetecía era pasar todo o día por aí, e ademais sempre que ía con ela mercábame lambetadas e rosquillas, que son moi larpeira. Custounos convencer ós meus pais, pero como íamos os tres e non tiñamos clase ó final cederon, con protestas da miña nai, claro.

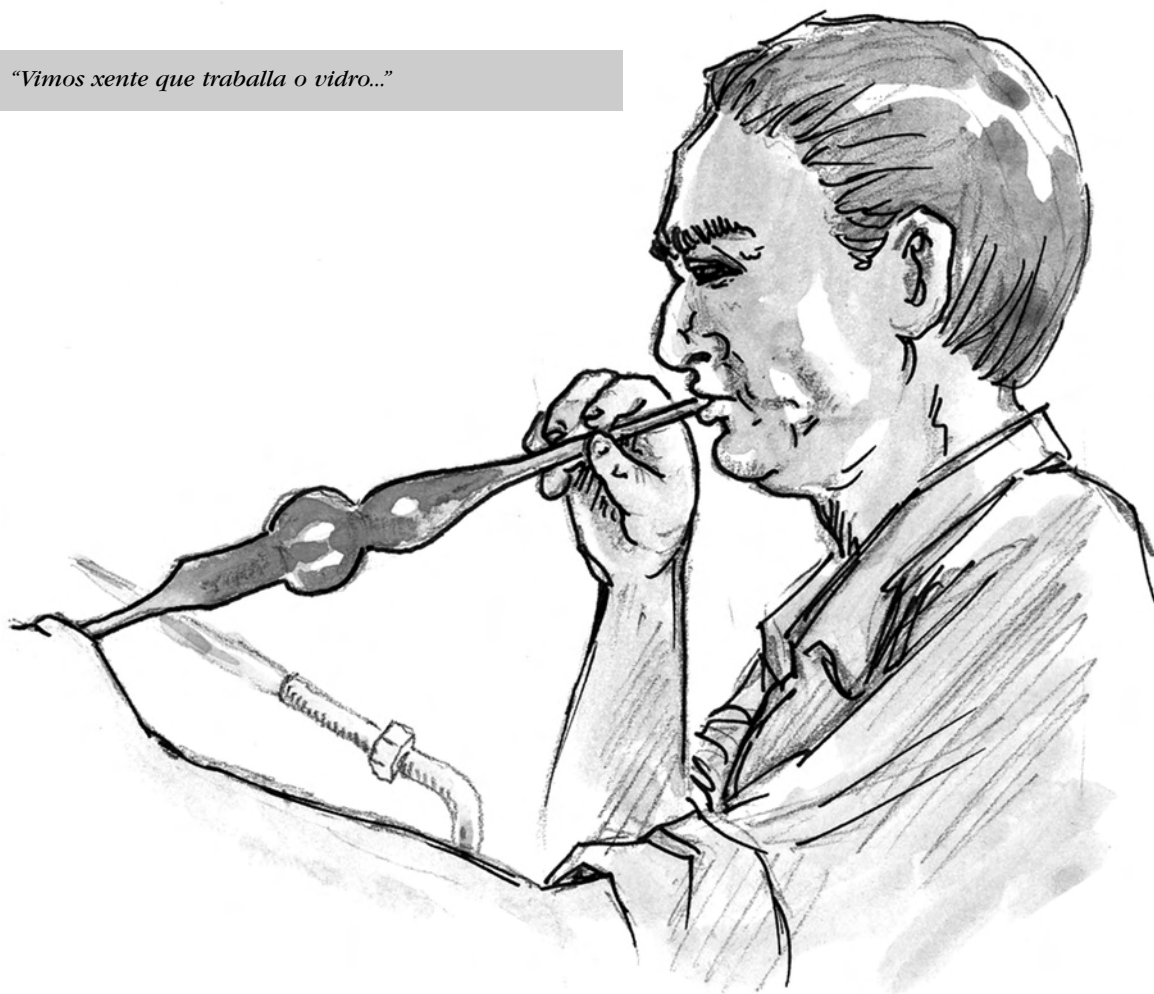
Ese venres erguinme tarde, por iso de non ir ó cole, e xa estaba a miña avoa preparada e metendo présa, non fôsemos perder o autobús. Na parada estaba Anxo coa súa nai, que se despediu cun bico desexándonos que o pasássemos ben. Chegamos a Vilanova ó mediodía e xa tiñamos fame, así que fomos a un sitio onde había moitas pulpeiras e comimos dúas racións e un anaco de empanada, así que quedamos ben fartos. Despois fomos ata o centro da vila, e nunha praza había rapaces e rapazas coma nós bailando, o que nos fixo gracia a Anxo e a min e quedamos véndoos mentres ela mercaba un cesto onde dixo que ía colocar as súas cousas de costura. Un pouco máis arriba había unhas mulleres facendo unhas cousas moi estrañas cunhas prantas que non coñecía, pero a miña avoa emocionouse moito véndoas e entretívose a falar cunha delas, que ademais lle regalou algunhas sementes. A verdade é que non sei onde as vai prantar no piso, porque a miña nai non vai quitar ningún dos seus xeranos para facerlle oco na xardiñeira do balcón. Como Anxo e eu estábamos un pouco perdidos tivemos que preguntarlle que era aquilo, e nolo explicou mentres rosmaba que non sabía que nos ensinaban no colexio.

–Isto que vedes aquí é o proceso que ten que pasar o liño, dende que é unha pranta ata que se fai unha especie de fío que se tecerá e co que se farán roupas. Nós, cando eramos novos, o prantabamos, e logo recollíase e separábase a semente, mallábase, había que ripalo, pasalo pola espadela,... ata que o proceso estivese rematado e se puidese pasar ós teares.

–Pero avoa, iso levaría moito tempo.



"Vimos xente que traballa o vidro..."



-Pois si, case todo o ano, pero era divertido. Xuntabámonos todo o pobo e aproveitándoo botabámonos cantigas e ata bailes, e ás veces parecía unha festa no canto dun traballo.

-De tódalas maneiras, avoa, eu penso que me ía aburrir.

-Os rapaces de agora non entendedes nada.

Anxo e eu quedamos pensando en todo isto, pero sobre todo custounos entender como dunha pranta acababa por saír un vestido, xa que sempre pensamos que os tecidos os sacaban dos animais. Un pouco máis adiante vimos un grupo de vellos tocando gaitas, acordeón, tamboril,... e ela quería bailar connosco o pasodobre, pero como non quixemos púxose a bailar cun home que atopou e seica se coñecían de

había tempo, e mentres nós, sobre todo eu, que era a miña avoa, mortos de vergonza. Custounos despegalos pois puxéranse a falar doutros tempos e el veña a dicirme que guapa era e que grande estaba, como se tivese dous anos ou como se fose un can que se leva de adorno. Ó final convencémola para marchar e subir á torre que hai no medio, pero alí tivemos uns poucos problemas pois como xa é maior ten vertixe e ó chegar arriba mareouse un pouco e baixamos enseguida ¡Co que me gustan a min as alturas!

Regresamos á praza e mentres se recuperaba sentada nun banco vimos máis actuacións de baile, de tódalas idades e cada un vestido dunha maneira. A miña avoa explicoume que en cada zona se vestía diferente e que ela tivera un traxe de gala, para as festas, cun dengue todo bordado e cuberto de pedrería. Iluminábenselle



“Xa era a tardiña e pensou que era mellor marchar para chegar cedo e que non se preocuparan, pero comezou unha actuación de títeres así que aceptou, sen moito esforzo, quedar un pouco máis”

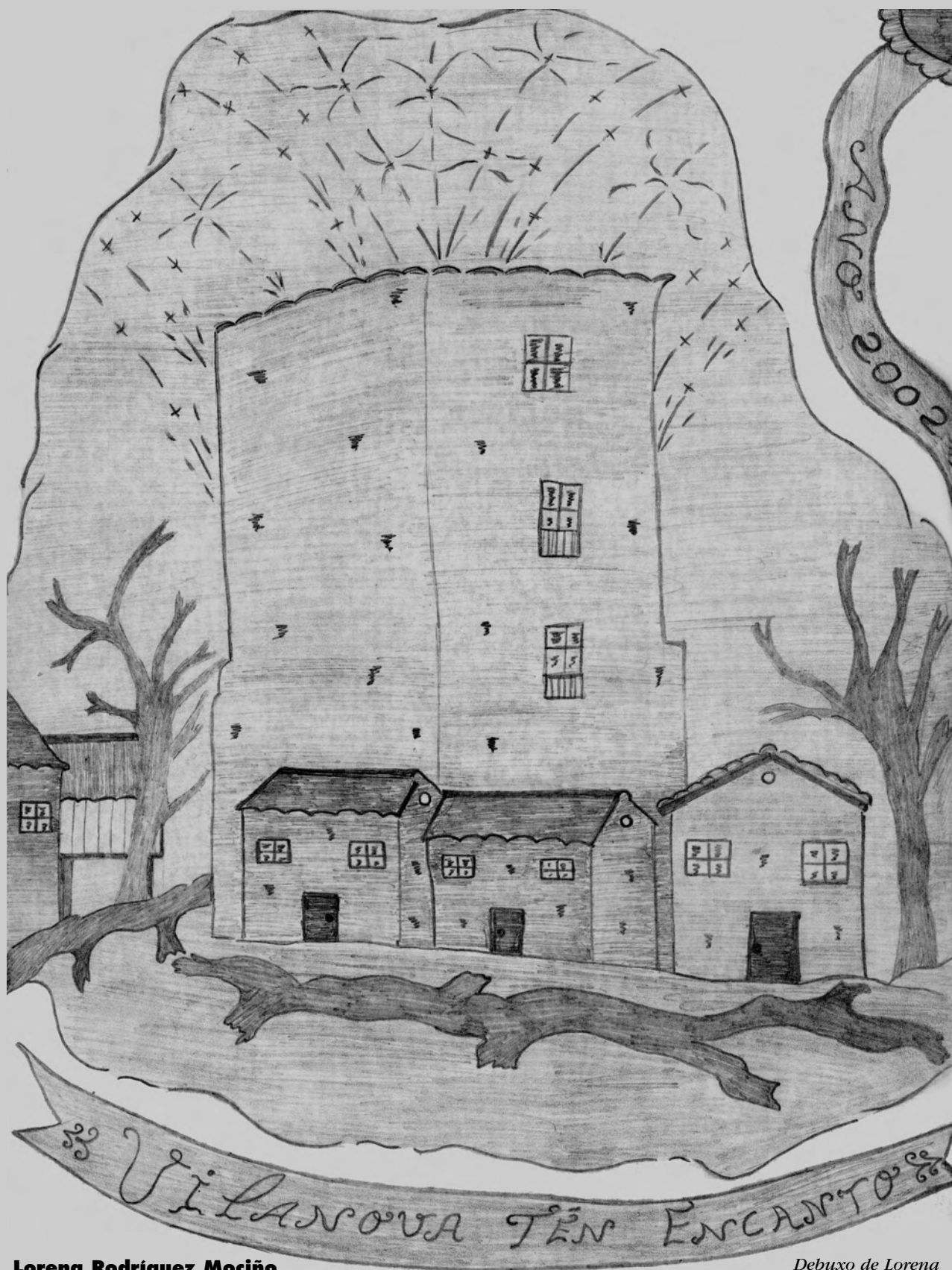
os ollos ó pensalo, e cando Anxo lle dixo que non había nada mellor que os vaqueiros e camisetas volveu insistir en que non entendíamos nada. Despois dun bo anaco alí dimos outro paseo e vimos xente que traballaba na pedra, facía cerámica, cadros, cousas de vidro,... ata que atopamos unha rosquilleira e convencémola para que nos mercase algunhas. Dixo que nos ían facer dano pero acabou comendo máis ca nós, que a larpeira non hai quen a gañe.

Xa era a tardiña e pensou que era mellor marchar para chegar cedo e que non se preocuparan, pero comezou unha actuación de títeres así que aceptou, sen moito esforzo, quedar un pouco máis. Rimos moito cun barbeiro cabezón e un cura larpeiro, pero cando máis riu a miña avoa foi cando o campaneiro se colgaba da corda para tocar as campás da igrexa, pois seica lle lembraba ó sancristán que tiñan na aldea cando era nova, que era moi baixiño.

Entretivémonos tanto que logo si que tivemos que saír correndo para coller o autobús, o último que pasaba, e ela, que entre que ía cargada co bolso, co cesto, e cunhas rosquillas para a nai de Anxo, e que xa non está para eses trotes, chegou toda sofocada.

Cando entramos na casa a miña nai respirou tranquila, aínda que preferiría que tivesemos chegado un pouco antes, e mandoume a cama sen tempo para contarlle nada, pois a miña avoa e eu falabamos á vez e preferiu que llo contasemos ó día seguinte. Deiteime cansa e cunha pouca dor de barriga polo empacho de rosquillas pero pagou a pena pois pasáramolo moi ben, e aínda que sigo preferindo a miña roupa, os bailes e música actuais, xogar e ver a tele polas tardes, agora enténdoa un pouco mellor.





Lorena Rodríguez Mociño
M^a de los Ángeles Mociño Chao

Debuxo de Lorena



VILANOVA TEN ENCANTO

Lorena Rodríguez Mociño
M^a de los Ángeles Mociño Chao
 Debuxos de Luís Cid

Vilanova ten encanto,
 ten encanto e poesía.
 A súa fermosa lenda,
 a todo o mundo cautiva.

Érguese a súa torre,
 coma un guerreiro fornido,
 que defende esta vila,
 de calquera mal nacido.

Vilanova ten encanto,
 ten encanto e poesía.
 A súa fermosa lenda,
 a todo o mundo cautiva.

As súas rúas estreitas,
 son coma raíces erguidas,
 que amarran á súa xente
 coma unha nai posesiva.

Vilanova ten encanto,
 ten encanto e poesía.
 A súa fermosa lenda,
 a todo o mundo cautiva.

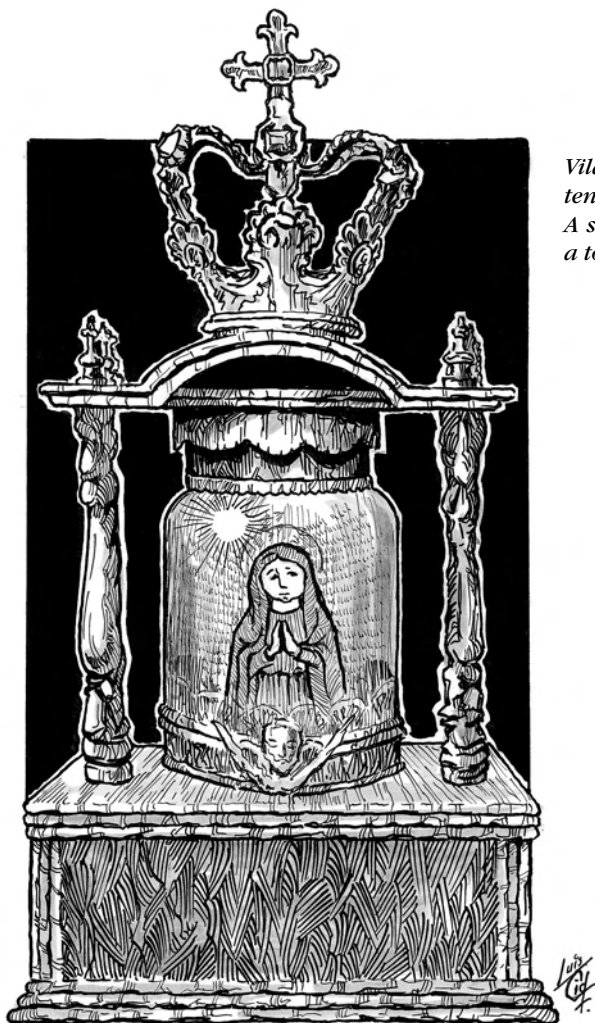
Non teñades medo rapaces,
 de chegarvos a esta vila,
 que de paso a Celanova
 nunha loma está erguida.

Vilanova ten encanto,
 ten encanto e poesía.
 A súa fermosa lenda,
 a todo o mundo cautiva.

Vinde perto, rapidiño,
 non paredes no camiño,
 que axiña nesta vila
 de Romería nos imos.



R O M A R Í A R A I G A M E



*Vilanova ten encanto,
ten encanto e poesía.
A súa fermosa lenda,
a todo o mundo cautiva.*

*Mostras, xogos e costumes,
a todos imos amosar;
e tamén algún concurso,
pra poder participar.*



Vilanova ten encanto,
ten encanto e poesía.
A súa fermosa lenda,
a todo o mundo cautiva.

Abride ben os ollos,
e escoitade tamén
o que a xente de Raigame
vos vai propoñer.

Vilanova ten encanto,
ten encanto e poesía.
A súa fermosa lenda,
a todo o mundo cautiva.

Mostras, xogos e costumes,
a todos imos amosar,
e tamén algún concurso,
pra poder participar.

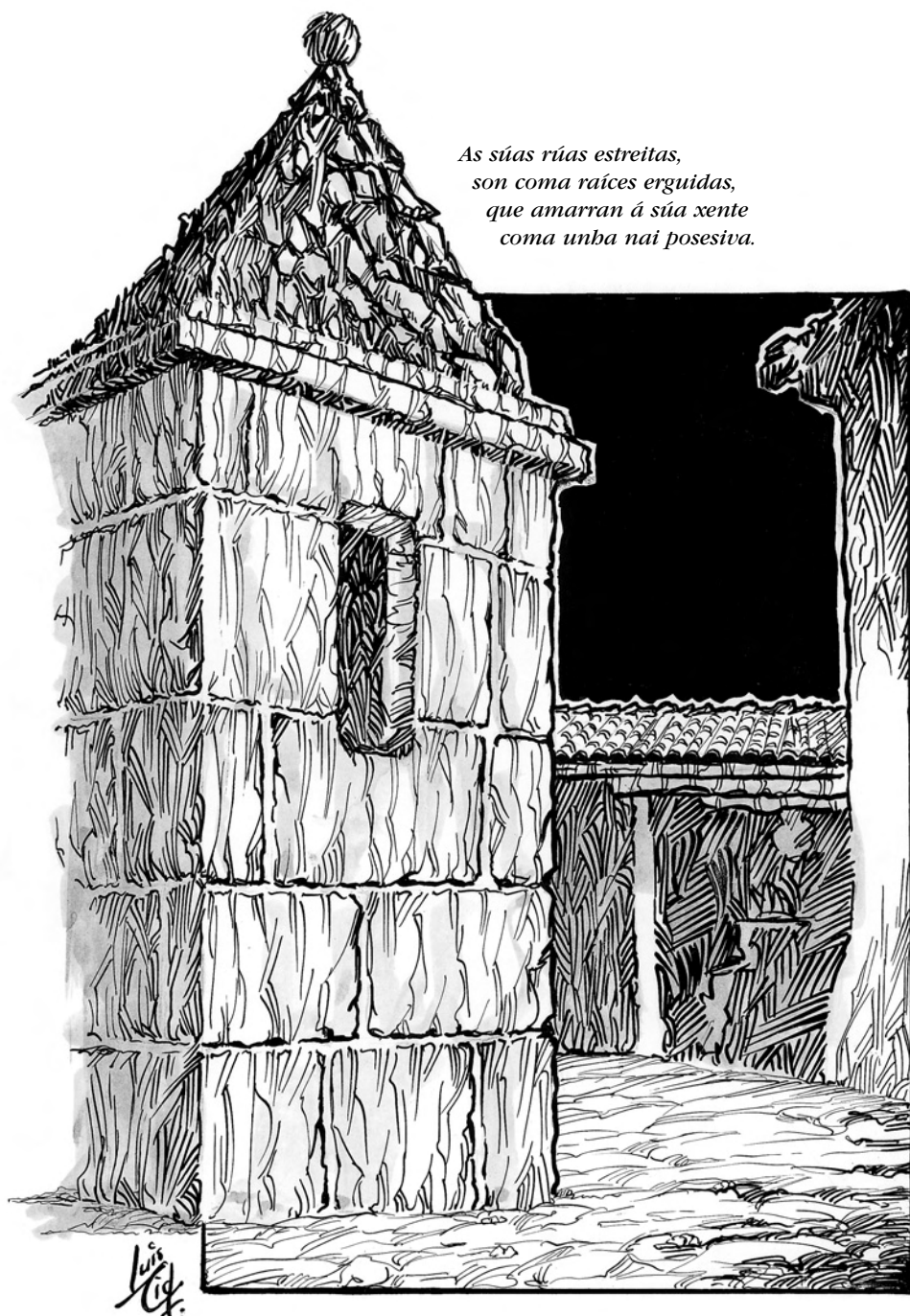
Vilanova ten encanto,
ten encanto e poesía.
A súa fermosa lenda,
a todo o mundo cautiva.

Nenos, mozos e maiores,
achegádevos para acá,
que a Iª Romaría,
logo vai a comezar.

Vilanova ten encanto,
ten encanto e poesía.
A súa fermosa lenda,
a todo o mundo cautiva.



*As súas rúas estreitas,
son coma raíces erguidas,
que amarran á súa xente
coma unha nai posesiva.*



Danzas, brincos, pandeiretas,
xa podedes troulear,
ata ben entrada a tarde
que ben o imos pasar.

Vilanova ten encanto,
ten encanto e poesía.
A súa fermosa lenda,
a todo o mundo cautiva.

Romería Etnográfica Raigame,
xa imos a rematar,
deixando que pro ano
nos volvamos atopar.

Vilanova ten encanto,
ten encanto e poesía.
A súa fermosa lenda,
a todo o mundo cautiva.

Aquí remata a Romería,
nesta vila tan fermosa,
desexando lles gustase
a tódolos mozos e mozas.



“Quedei Maravillada vendo como tecían a roupa”

Andrea Valeiras Fernández



UN REENCONTRO ESPECIAL

Andrea Valeiras Fernández

Debuxos de Luís Cid

Aquela Mañá de venres despertara cun sentir especial. Non tiña que ir á escola, era festivo. Era un día moi importante para a miña terra, Galicia. Era o día das Letras Galegas, adicado este ano a Frei Martín Sarmiento, ó que xa estudiara na escola.

Erguinme e laveime, vestíndome logo cuns vaqueiros azuis e unha camiseta branca. Despois fun almorzar. Tomei un zume e uns bolos. Logo collémo-lo coche para ir a Vilanova dos Infantes, onde se facía unha Romaría, non sen antes recoller na súa casa ós meus avós, que emperráranse en vir conosco; de feito, foron eles que nos persuadiron de facer

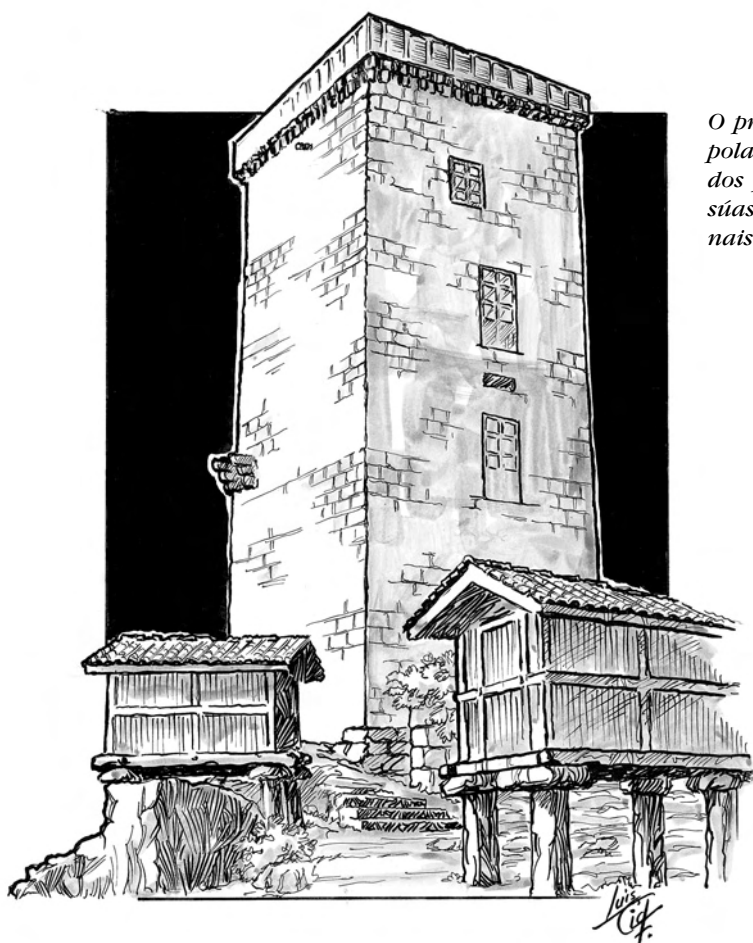
esta viaxe, a cal íame traer unha marabillosa sorpresa, claro que isto eu inda non o sabía.

Cando iamos polo camiño comezou a chover, e non unhas lixeiras gotiñas, desas que ata lle veñen ven a un, que va, púxose a chover con tódalas ganas e tódala súa forza. E eu, coitadiña de min, vestida de verán. Parecía que non ía parar nun bó rato e que eu ía rematar

enchoupada, mais, por sorte, a miña suposición quedou niso, nunha suposición, porque nada máis remata-lo camiño que tivéramos que subir a pé, parou. Vaia, que a cousa acabou ben.

A verdade é que o pobo é precioso, dende a subida

Quero dicir que a min encántame ver paisaxes, máis aínda dende lugares altos, e que sempre souben apreciarlas; sei mirar e quedar co bonito, mais aquela panorámica rompeu tódolos meus esquemas, endexamais vira eu algo tan lindo.



O primeiro que fixemos foi subir á Torre, que pola parte interior estaba chea de información dos pobos que alí viviran noutras épocas, as súas tradicións, os costumes, as labores artesanais daqueles tempos...

Ó chegar a parte de arriba contemplei as vistas dende alí. Quero decir que a min encántame ver paisaxes, máis aínda dende lugares altos, e que sempre souben apreciarlas; sei mirar e quedar co bonito, mais aquela panorámica rompeu tódolos meus esquemas, endexamais vira eu algo tan lindo, todo un pobo que imitaba ós dos relatos antigos, aferrado ás tradicións, a xente paseando en familia, non só camiñando, mirando ou mercando, senón sendo tamén partícipes da ledicia e da celebración... un recreo para a miña vista, un bálsamo para o espírito. Coma se do mellor dos calmantes se tratase, aquela paisaxe tranquilizábame, relaxaba a miña nerviosa personalidade, dotándome dun aire cálido que incitaba á paz.

ata a mesma Torre. Todo moi medieval, moi rústico, coma doutra época, outro tempo, outro mundo. As calzadas de pedra, as casa tamén, os obradoiros nos portais... había ata un grupo de gaiteiros e pandereteiros, que me amenizaron a mañá. Onde queira que fose oía a súa música. Levaban un traxe típico, branco e negro, có pano branco e sombreiriño negro, o traxe con bordadiños de acibeche... gustoume moito.

O primeiro que fixemos foi subir (índa que poderíamos decir que "rubimos", xa que as escaleiriñas, sobre todo as do final, tiñan a súa complicación...) á Torre, que pola parte interior estaba chea de información dos pobos que alí viviran noutras épocas, as súas tradicións, os costumes, as labores artesanais daqueles tempos... Eu ata me cheguei a encaprichar dunha especie de camisetaña sen mangas, feita con algo que semellaba ser tea de saco ou algunha textura similar, a cal estaba alí exposta. A min gústame moito a moda, por iso me fixe nela, sería a bomba levar algo así...

"O noso itinerario comezou pola cestería."





"Vimos os postos que nos quedaran por ver, comenzando polo augardenteiro."

das á tecedora que estaba facendo o seu traballo. Aquel trebello onde se poñía o fío antollábaseme moderadamente fácil de usar, penso que o complicado debe de ser colocalos fíos. Cando marchamos de alí dirixímonos á panadería, onde merquei un bolo, porque a verdade é que con tanto camiñar estaba esfameada.

E chegamos ó lugar que eu desexaba: o obraidoiro de cartón-pedra. Mais eu non sabía o que estaba a piques de suceder. Entrei e fun directa a ver unha figura cando o vin. Era él. David. O meu David. Non o podía crer, ¡era él! O certo é que quedei paralizada, sen saber que facer, dubidando se saludalo ou non. Non fixo falta. Viume e veu él xunto a min a falar comigo.

Ó baixar de alí dirixíramonos ós postos. Eu estaba emperrada en ir ó taller de cartón-pedra, encántanme as manualidades e como cambiáramos de casa fai pouco, a miña habitación estaba sen rematar de decorar e eu confiaba en levar algún adorno, mais o noso itinerario comezou pola cestería. En canto o meu avó viu que os beneficios axudarían a nenos có Síndrome de down apresurouse a mercar un par delas. Xusto ó lado estaba a docería e esta vez tocoulle dilapidalos cartos á miña avoa, que gusta de todo o que leve azucre. Non o digo

coma se fose un defecto, é máis, debe ser cousa de familia, porque a min as golosinas...

Seguimos a percorre-la vila. Desta vez chegamos á repostería, na que decidimos non parar, porque logo as calorías

as, o colesterol e esas cousas... xa se sabe. Así que chegamos ó tear. Quedei marabillada vendo como tecían a roupa, xa dixen que eso encántame, e de novo fixeime nunha prenda, desta vez unha falda longa de cor branca. Desta volta tocoulle o turno de aturalas miñas olla-

Todo un pobo que imitaba ós dos relatos antigos, aferrado ás tradicións, a xente paseando en familia, non só camiñando, mirando ou mercando, participando da ledicia e da celebración...

"Tamén vimos o artesán do coiro..."





“...e non penso quitar o colgante do obradoiro de cerámica que me regalou.”

Coma se do mellor dos calmantes se tratase, aquela paisaxe tranquilizábame, relaxaba a miña nerviosa personalidade, dotándome dun aire cálido que incitaba á paz.

Coido que agora é necesario que explique quen é David e por que reaccionei así ó velo. Coñecino o último verán, nun campamento. Gustábame, gustábame e gustábame. Moito. Moitísimo. Éramos amigos, supoño que non sabía o que eu sentía. De saberlo, non sei cal será a súa reacción. Coñezoo, mais non tanto como para saber iso. ¡Que mal o pasara eu o día da despedida! Sabía que o ía volver a ver no campamento deste ano, mais daquelas todavía faltaba moito, todo o curso. Pero tiña que chegar aquel momento. Tiña que chegar e chegou. Chegou aquel temido momento no que el regresou á súa casa, en Vigo e eu á miña, en Ourense. Dende aquelas non nos escribimos, aínda que mandábamos algún mensaxiño que outro cós móbiles. E eu con iso conformábame.

Volvendo a Vilanova, a ese obradoiro de cartón-pedra... eu aínda non me recuperara. Latíame tan forte o corazón que parecíame que todo o mundo tiña que oírlo, e David poderíase broncear coa calor que irradiaba a miña cara. Mais traguei coa timidez e coa vergoña e púxenme a falar con el. ¡Aquela oportunidade non a ía desaproveite! Nin nos meus mellores soños imaxinara eu volvelo atopar tan pronto.

Comezamos a falar do campamento, da xente de alí... todas esas cousas das que se falan cando queres retoma-lo fío cunha persoa xusto no punto non que o soltaras e non sabes por onde empezar. Nesas estabamos cando David preguntoume se quería que fóssemos os dous sen as respectivas familias a dar unha volta e quedar logo con elas cando chegase o momento de marchar.

Nin que dicir tén que aceptei. ¡Como lle ía dicir que non!

As dúas horas que pasei con David foron das mellores da miña vida. Vimos os postos que nos quedaran sen ver, comezando polo cereiro e continuando polo augardenteiro, o artesán do coiro... vimos tamén ás fiadeiras zascando o liño e ata un grupiño de baile rexional, que congregara ó seu redor que sei eu, unhas corenta persoas, se non máis.

Teño que dicir que non esquecerei aquela mañá. Era como voltar cara atrás no tempo, de dúas formas distintas: a primeira, uns meses ata chegar ó pasado verán, aqueles dez maravillosos días que pasei naquel campamento, cando o coñecín, e, por outra banda, varias décadas, quizais algún século que outro, para regresar á época na que a xente pasaba as romarías, as ferias, as festas... todo, coa familia, cos amigos... compartindo coa



xente en xeral o especial clima de amizade, ilusión e afecto que alí se vivía. Se a todo isto lle engadimos que eu paseaba por aquel ambiente idílico co rapaz que me volvía tola dende o verán, calquera podería deducir que eu me atopaba no ceo.

O certo é que aquelas dúas horas fixéronseme nada. Ó rematar pareceume que aquilo nin xiquera comezara. Mais todo o bó remata, e aquel paseo non ía ser menos. Deume máis pena se cabe aquela despedida ca do verán, aínda que xa falta pouco para que o volva ver e non penso quitar o colgante do obradoiro de cerámica que me regalou. Este ano, no campamento imos ser máis amigos aínda que o ano pasado, e... nunca se sabe. Non me dá chegada a hora. David, quérote.

Non esqueceré aquela mañá. Era como voltar cara atrás no tempo, varias décadas, quizais algún século que outro, para regresar á época na que a xente pasaba as romarías, as ferias, as festas... coa familia e cos amigos, compartindo o especial clima de amizade, ilusión e afecto que alí se vivía.



1º PREMIO
Rubén Vilanova Romero



2º PREMIO
Ángel Otero Moedo



3º PREMIO
Mónica Nieves Fernández

**Os versos que acompañan
 ás fotografías son
 fragmentos do poema
 «A Virxe do Cristal»,
 de Curros Enríquez**

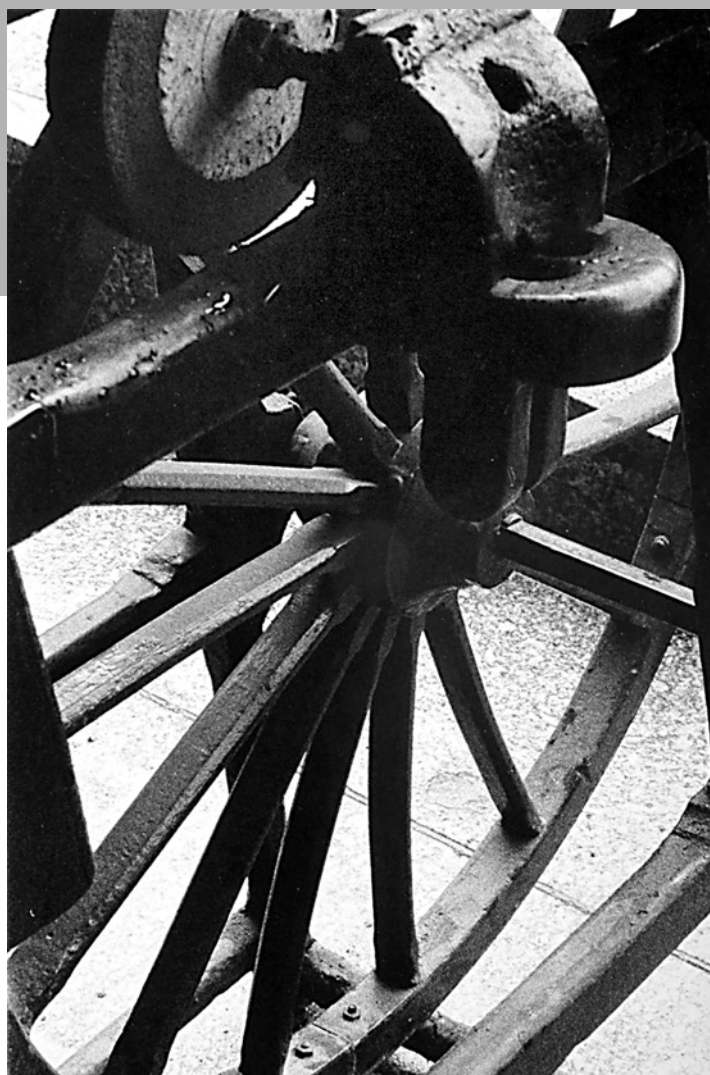


CONCURSO FOTOGRÁFICO



1º PREMIO

*Alí, pola primaveira,
dispois de saír da escola,
van os rapaces buscar
freixós pra comer i apóutigas;
i as nenas, más delicadas,
e non como eles golosas,
topan alí os caraveles
con que os cabelos adornan,
e fan, con espriego e néveda,
ramiños que logo esfollan.*



*As vellas de toda a vila
sán dos balcós ás barandas
i os nenos emporranchiños,
coa cabeciña rapada,
brincando e choutando enrédense
entre as pernas dos que bailan.*

Rubén Vilanova Romero

*Entonces, unha Señora
toda de lus rodeada,
de estreliñas coroadas
que como diamantes son,
cun mantelo na cabeza
de pano negro, moi lindo,
caladamente, surrindo,
entrou pola habitación.*



*Sí, eu cántovo-la vida no pasado;
que outros canten a vida no futuro:
eu dun tesouro sei que está olvidado,
e pra sacalo á lus a terra furo.*



*Unha noite azul de agosto
como de vrau regalada;
Vilanova dos Infantes
toda é bulla e algazara.*



*Esta noite en Vilanova
é noite de fullada;
que así o dispuxo o Concello
i o señor Abade o manda.*

*Esta noite os zapateiros
non queren collé-la chaira,
nin as rapaciñas fían,
nin os forneiros amasan.*



*“Non, -continuo- Dios non quere
que logre a miña demanda;
xa Dios á súa Nai non manda
pra ós namorados valer.
Eses foron outros tempos...
i ese cristalino gaio
foi a chispa daquel raio.*



3º PREMIO

Mónica Nieves Fernández

*Imporvisando un turreiro
á porta de cada casa,
por todas partes se escoita
són de pandeiros e gaitas.*



*Vilanova dos Infantes
é vila de grande sona:
n'hai zapateiros no mundo
que batan millo-la sola;
non se cocen en ningures
petadas que aquí non cozan,
e de aquí sán prós teares
as millores mazarocas.*



«II ROMARÍA ETNOGRÁFICA RAIGAME»

CONCURSO ARTÍSTICO E DE INVESTIGACIÓN

Con motivo da celebración da II Romaría Etnográfica “Raigame”, organizada pola Escola de Danza da Deputación Provincial de Ourense e o Concello de Celanova, e que terá lugar en Vilanova dos Infantes (Celanova-Ourense) o día 17 de Maio de 2003, convócas o **II CONCURSO ARTÍSTICO E DE INVESTIGACIÓN “Romería Etnográfica Raigame”**, que estará regulado polas seguintes

BASES

1. Neste concurso poderá participar calquer persoa, asociación cultural, de veciños, grupo folclórico, etc...

2. Os temas abordados nos concursos deberán estar inspirados na Romería que se celebrará o 17 de maio de 2003 en Vilanova dos Infantes (Celanova-Ourense).

3. O concurso terá 4 modalidades:

- a. Concurso Literario**, en Prosa ou Verso.
- b. Concurso Fotográfico**, en Cor ou Branco e Negro.
- c. Concurso de Debuxo ou Pintura.**
- d. Concurso de Investigación Etnográfica.**

4. Os premios serán os seguintes:

a. Concurso Literario: Un mínimo de 3 e un máximo de 5 folios a dobre espacio, escritos en lingua galega. Dotado con 540 €, que se distribúen deste xeito:

- 1º. Un premio de 300 €
- 2º. Un premio de 150 €
- 3º. Un premio de 90 €

b. Concurso Fotográfico: Un mínimo de 3 e un máximo de 5 fotografías, en Cor ou Branco e Negro. Dotado con 540 €, que se distribúen deste xeito:

- 1º. Un premio de 300 €
- 2º. Un premio de 150 €
- 3º. Un premio de 90 €

Tamén entran en concurso fotografías antigas (que deberán ser orixinais), entendendo por tales as correspondentes á segunda metade do século XIX ou primeira do século XX.

c. Concurso de Debuxo ou Pintura.

Dotado con 540 €, que se distribúen deste xeito:

- 1º. Un premio de 300 €
- 2º. Un premio de 150 €
- 3º. Un premio de 90 €

d. Concurso de Investigación Etnográfica.

Dotado con 540 €, que se distribúen deste xeito:

- 1º. Un premio de 300 €
- 2º. Un premio de 150 €
- 3º. Un premio de 90 €



R O M E R Í A R A I G A M E

5. O xurado será nomeado polos organizadores da II Romería Etnográfica "Raigame" e as súas decisións serán inapelables.

6. Os traballos deberán ser remitidos ben á Escola Provincial de Danza, ben ó Concello de Celanova, baixo pseudónimo. En sobre pechado serán incluídos os datos do participante: nome, enderezo, teléfono.

7. A data límite de presentación dos traballos será o día 12 de xuño de 2003.

8. Unha vez que o xurado falle os premios, daranse a coñecer a través dos medios de comunicación, podendo declara deserto algún deles, así como conceder accesos especiais, consistentes na publicación dos traballos na revista "Raigame" da Escola Provincial de Danza da Deputación de Ourense.

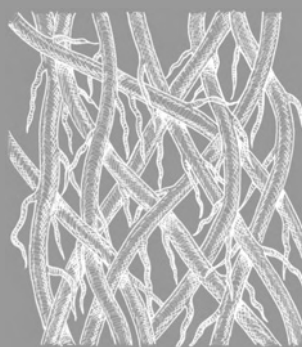
9. Os premios serán entregados en data que se comunicará oportunamente pola organización.

10. Os traballos premiados poderán ser publicados na Revista "Raigame" da Escola Provincial de Danza da Deputación de Ourense.

11. Os traballos non premiados serán devoltos aos seus propietarios durante os dous meses posteriores ó fallo do xurado.

12. A participación en calquera das diferentes modalidades deste concurso implica a total aceptación das presentes bases.





Raigame



DEPUTACION
OURENSE